

**BUNGA MATAHARI SEBAGAI IDE DASAR PENCIPTAAN  
SEPERANGKAT ALAT MAKAN**

**Tugas Akhir Karya Seni**

Diajukan kepada Fakultas Bahasa dan Seni  
Universitas Negeri Yogyakarta Sebagai Persyaratan  
guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Pendidikan



**Disusun oleh:  
Putri Lestiyowati  
09207244007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KRIYA  
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA  
FAKULTAS BAHASA DAN SENI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2017**

## PERSETUJUAN

Tugas akhir karya seni yang berjudul “ *Bunga Matahari Sebagai Ide Dasar Penciptaan Seperangkat Alat Makan* ” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.





Yogyakarta, 17 Maret 2016  
Pembimbing


Muhajirin, S.Sn, M.Pd  
NIP 19652101 199403 1 002



## PENGESAHAN

Tugas akhir karya seni yang berjudul “ *Bunga Matahari Sebagai Ide Dasar Penciptaan Seperangkat Alat Makan* ” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 31 Maret dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI			
Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Muhajirin, S.Sn., M.Pd.	Ketua Penguji		7 April 2017
Drs. Iswahyudi, M.Hum	Sekretaris Penguji		7 April 2017
Ismadi, S.Pd., M.A	Penguji Utama		7 April 2017

Yogyakarta, 7 April 2017  
Fakultas Bahasa dan Seni  
Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,  
  
Drs. Widyastuti Purbani, M.A.  
NIP. 19610524 199001 2 001

## **PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama : **Putri Lestiyowati**

NIM : 09207244007

Program Studi : Pendidikan Kriya

Fakultas : Bahasa dan Seni Universitas Negeri  
Yogyakarta

menyatakan bahwa karya ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya, karya ilmiah ini tidak berisi materi yang ditulis oleh orang lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan dengan mengikuti tata cara dan etika penulisan karya ilmiah yang lazim.

Apabila ternyata terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 17 Maret 2017

Penulis

Putri Lestiyowati

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTTO :**

“Hidup yang tidak dikaji, “kata Sokrates dalam *Apologia*,

“adalah hidup yang tidak layak untuk dihidupi”

“Kesalahan terbesar yang dibuat seseorang dalam hidup adalah dengan terus menerus merasa takut bahwa dia akan membuat suatu kesalahan”

### **PERSEMBAHAN :**

Karya ini saya persembahkan kepada :

- Bapak dan ibu saya yang selalu memberikan semangat dan dorongan agar menamatkan S1
- Suami tercinta yang selalu sabar dan memberikan semangat hingga akhir
  - Anak saya Karuna Agatha Pundarika yang selalu menemani dan menghibur disaat suka maupun duka. *I love you to the moon and back*
  - Semua teman seperjuangan terima kasih atas saran dan doa kalian



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan kasih-Nya sehingga Penyusunan Tugas Akhir Karya Seni (TAKS) dengan judul: *“Bunga Matahari Sebagai Ide Dasar Penciptaan Seperangkat Alat Makan”* dapat terselesaikan dengan baik.

Penulisan ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Universitas Negeri Yogyakarta. Penyusunan Tugas Akhir Karya Seni ini dapat diselesaikan atas bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Muhajirin, S.Sn, M.Pd. selaku dosen pembimbing serta penasehat akademik.
2. Ibu Dr. Widyastuti Purbani, M.A. Dekan Fakultas Bahasa dan Seni.
3. Ibu Dwi Retno SA., M.Sn. Ketua Jurusan Pendidikan Seni Rupa.
4. Bapak Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn Kepala Program Studi Pendidikan Seni Kerajinan.
5. Kedua orang tua, bapak dan ibu yang telah memberikan dukungan, baik dukungan moril maupun dukungan material.
6. Semua teman seperjuangan Prodi Pendidikan Seni Kerajinan angkatan 2009 dan semua pihak yang membantu dan telah memberikan dorongan semangat untuk penyusunan Tugas Akhir Karya Seni ini.

Akhir kata penulis mengharapkan semoga Tugas Akhir Karya Seni ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan terutama sebagai bekal pengalaman bagi penulis.

Yogyakarta, 17 Maret 2017

Penulis,

Putri Lestiyowati

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penciptaan.....	1
B. Fokus Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan.....	6
F. Manfaat.....	6
 <b>BAB II KAJIAN TEORI DAN METODE PENCIPTAAN</b>	
A. Kajian Teori.....	7
1. Tinjauan Tentang Bunga Matahari .....	7
2. Tinjauan Tentang Seperangkat Alat Makan .....	9
3. Tinjauan Tentang Keramik.....	10

4. Tinjauan Tentang Ide.....	18
B. Metode Penciptaan .....	24
1. Eksplorasi .....	24
2. Eksperimen.....	25
3. Pembentukan .....	26

### **BAB III VISUALISASI DAN PEMBAHASAN**

A. Perencanaan.....	27
1. Sket Alternatif .....	27
2. Sket Terpilih.....	30
3. Desain.....	34
B. Proses Pembuatan Karya.....	38
1. Persiapan Bahan dan Alat .....	38
2. Proses Penciptaan Karya .....	56
a. Proses Desain .....	56
b. Proses Pengolahan Tanah.....	57
c. Proses Pembentukan .....	58
d. Proses Dekorasi .....	65
e. Proses Pengeringan .....	65
f. Proses Penghalusan (Pengampelasan).....	66
g. Proses Pembakaran Biskuit .....	67
h. Proses Pengglasiran.....	68
i. Proses Pembakaran Glasir.....	74
j. Proses Akhir (Aplikasi).....	76
C. Pembahasan.....	77
1. Aspek Fungsi.....	77
2. Aspek Bentuk .....	78
3. Aspek Estetis .....	78
Karya Alat Makan Set I.....	80
Karya Alat Makan Set II .....	101
Karya Alat Makan Set III.....	123



Karya Alat Makan Set IV .....	144
Karya Alat Makan Set V .....	169

#### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	192
B. Saran.....	193

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>194</b>
-----------------------------	------------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>196</b>
----------------------	------------

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Tanah <i>Kaolin</i> Wonosari.....	39
Gambar 2 Tanah Liat Sukabumi .....	39
Gambar 3 Tanah Hasil campuran 1:1 .....	39
Gambar 4 Bahan Glasir .....	40
Gambar 5 Sendok Logam.....	40
Gambar 6 <i>Gypsum</i> .....	41
Gambar 7 Ember Besar dan Ember Kecil .....	42
Gambar 8 Penyaring Tanah .....	42
Gambar 9 Alat Putar Manual.....	43
Gambar 10 Alat Cetakan <i>Gypsum</i> .....	43
Gambar 11 Butsir kawat ( <i>wire modeling tools</i> ) .....	44
Gambar 12 Pisau Dekorasi .....	45
Gambar 13 Alat Putar Manual Dekorasi .....	45
Gambar 14 Tungku Pembakaran .....	46
Gambar 15 Tungku Pembakaran .....	47
Gambar 16 Timbangan Glasir .....	47
Gambar 17 Mangkuk Plastik/ Baskom.....	48
Gambar 18 Saringan Glasir .....	48
Gambar 19 Alat Menggiling Glasir ( <i>Ballmill</i> ) .....	49
Gambar 20 <i>Spray Gun</i> .....	49
Gambar 21 Kuas .....	50
Gambar 22 Kompresor .....	50
Gambar 23 <i>Spray Booth</i> .....	51
Gambar 24 <i>Malpot/Jarmil</i> .....	51
Gambar 25 Benang Pemotong.....	52

Gambar 26	Timbangan.....	53
Gambar 27	Alas Pembentukan keramik.....	53
Gambar 28	Penggaris .....	53
Gambar 29	Pola atau Mal.....	54
Gambar 30	Karung Beras .....	54
Gambar 31	Spons .....	55
Gambar 32	Rak.....	55
Gambar 33	Ampelas .....	56
Gambar 34	Hasil Contoh Pembakaran Tanah .....	57
Gambar 35	Pengolahan/percampuran Tanah .....	58
Gambar 36	Proses Keramik dengan Teknik Putar <i>Centering</i> .....	60
Gambar 37	Proses keramik dengan Teknik Putar Pilin.....	62
Gambar 38	Contoh Hasil Teknik Pijit.....	64
Gambar 39	Contoh Hasil Teknik Pilin .....	64
Gambar 40	Proses dekorasi gores dan contoh hasil dekorasi tempel.....	65
Gambar 41	Pengeringan diangin-anginkan .....	66
Gambar 42	Pengeringan dengan sinar matahari.....	66
Gambar 43	Proses Pengampelasan.....	66
Gambar 44	Penyusunan Pembakaran .....	67
Gambar 45	Hasil Pembakaran Biskuit .....	67
Gambar 46	Proses Penggilingan Glasir.....	70
Gambar 47	Proses Pengglasiran Teknik Celup .....	71
Gambar 48	Proses Pengglasiran Teknik Tuang .....	72
Gambar 49	Proses Pengglasiran Teknik Semprot .....	72
Gambar 50	Proses Pengglasiran Teknik Kuas .....	73
Gambar 51	Proses Pembakaran Glasir .....	76
Gambar 52	Aplikasi Sendok Garpu Logam .....	77
Gambar 53	Karya Seperangkat Alat Makan Set 1 .....	80
Gambar 54	Karya Cangkir dan Lepek Set 1.....	82
Gambar 55	Karya Teko Set 1 .....	84
Gambar 56	Karya Piring Set 1 .....	86



Gambar 57	Karya Piring Lauk Set 1 .....	88
Gambar 58	Karya Mangkuk Set 1 .....	91
Gambar 59	Karya Mangkuk Sayur Set 1 .....	93
Gambar 60	Karya Tempat Nasi Set 1 .....	96
Gambar 61	Karya Gagang Sendok Set 1 .....	99
Gambar 62	Karya Seperangkat Alat Makan Set II.....	101
Gambar 63	Karya Cangkir dan Lepek Set II.....	103
Gambar 6	Karya Teko Set II .....	105
Gambar 65	Karya Piring Set II.....	108
Gambar 66	Karya Piring Lauk Set II.....	110
Gambar 67	Karya Mangkuk Set II .....	112
Gambar 68	Karya Mangkuk Sayur Set II.....	115
Gambar 69	Karya Tempat Nasi Set II.....	118
Gambar 70	Karya Gagang Sendok Set II .....	121
Gambar 71	Karya Set III .....	123
Gambar 72	Karya Cangkir dan Lepek Set III.....	125
Gambar 73	Karya Teko Set III .....	127
Gambar 74	Karya Piring Set III .....	129
Gambar 75	Karya Piring Lauk Set III .....	131
Gambar 76	Karya Mangkuk Set III.....	133
Gambar 77	Karya Mangkuk Sayur Set III.....	136
Gambar 78	Karya Tempat Nasi Set III.....	139
Gambar 79	Karya Gagang Sendok Set III.....	142
Gambar 80	Karya Set IV .....	144
Gambar 81	Karya Cankir dan Lepek Set IV .....	147
Gambar 82	Karya Teko Set IV .....	150
Gambar 83	Karya Piring Set IV .....	153
Gambar 84	Karya Piring Lauk Set IV .....	156
Gambar 85	Karya Mangkuk Set IV.....	158
Gambar 86	Karya Mangkuk Sayur Set IV .....	161
Gambar 87	Karya Tempat Nasi Set IV .....	164

Gambar 88	Karya Gagang Sendok Set IV.....	167
Gambar 89	Karya Set V .....	169
Gambar 90	Karya Cangkir Set V .....	171
Gambar 91	Karya Teko Set V .....	173
Gambar 92	Karya Piring Set V.....	176
Gambar 93	Karya Piring Lauk Set V .....	178
Gambar 94	Karya Mangkuk Set V .....	181
Gambar 95	Karya Mangkuk Sayur Set V.....	184
Gambar 96	Karya Tempat Nasi Set V.....	187
Gambar 97	Karya Gagang Sendok Set V .....	190

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran I	: Kalkulasi Harga
Lampiran II	: Gambar Kerja dan Desain
Lampiran III	: Susunan Panitia Pameran
Lampiran IV	: Name Teks Karya
Lampiran V	: Katalog
Lampiran VI	: Banner
Lampiran VII	: Buku Tamu
Lampiran VIII	: Foto bukti pameran



## **BUNGA MATAHARI SEBAGAI IDE DASAR PENCIPTAAN SEPERANGKAT ALAT MAKAN**

Oleh: Putri Lestiyowati

NIM. 09207244007

### **ABSTRAK**

Permasalahan yang diangkat dalam pembuatan karya ini adalah: 1) pengembangan bentuk bunga matahari ke dalam bentuk karya seni keramik fungsional berupa seperangkat alat makan; 2) pembuatan karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan yang dimodifikasi dari bentuk bunga matahari; 3) pewarnaan dan pewarna yang tepat untuk menciptakan bentuk pengembangan bunga matahari dalam karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan. Tujuan perwujudan karya ini adalah: 1) untuk mendapatkan bentuk-bentuk yang inovatif dalam mengembangkan karakter bunga matahari ke dalam bentuk karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan; 2) untuk mengetahui teknik pembuatan dengan mengembangkan bentuk bunga matahari dalam karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan yang lebih bervariasi; 3) untuk mengetahui teknik pewarnaan dan pewarna yang tepat dalam menciptakan karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan dari pengembangan bentuk bunga matahari.

Penciptaan karya keramik seperangkat alat makan ini meliputi tiga tahapan yaitu eksplorasi, perancangan, dan perwujudan. Dalam kegiatan eksplorasi dilakukan dengan mencari referensi terkait dengan ide penciptaan yang digunakan guna menjadi pedoman dalam proses penciptaan karya. Kegiatan perancangan dilakukan dengan mengolah bentuk dengan cara membuat sket alternatif guna memperoleh desain terpilih yang nantinya direalisasikan ke dalam bentuk karya. Selanjutnya ialah proses pembentukan yang dilakukan dengan tahap pengolahan tanah liat, pembentukan karya, proses dekorasi, proses pengeringan, proses pembakaran biskuit, proses pengglasiran hingga proses pembakaran glasir.

Hasil akhir dari proses penciptaan karya kerajinan keramik ini adalah berupa 5 set peralatan makan yang dalam 1 set terdiri dari piring berjumlah 4 buah, sendok 4 buah dan garpu 4 buah, mangkuk berjumlah 4 buah, teko 1 buah dan cangkir 4 buah, piring lauk berjumlah 1 buah, mangkuk sayur berjumlah 1 buah, tempat nasi berjumlah 1 buah. Semua peralatan makan dibuat dengan menerapkan motif bunga matahari sehingga tercipta alat makan dengan variasi bentuk dan motif bunga matahari. Glasir yang diterapkan adalah glasir dengan warna kuning, hijau, coklat, biru.

Kata kunci : *bunga matahari, keramik, alat makan.*



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penciptaan**

Indonesia sebagai negara tropis terkenal dengan keindahan flora dan faunanya. Beragam tanaman bunga dapat tumbuh dan berbunga dengan baik. Salah satu tanaman bunga yang asalnya dari daerah subtropik namun dapat juga ditanam di Indonesia adalah bunga matahari. Bunga ini menyukai daerah dengan suhu sedang dan curahan sinar matahari yang banyak. Daerah dataran tinggi di Indonesia dengan tingkat curah hujan sedang menjadi daerah yang potensial bagi pengembangan tanaman ini.

Dari pengamatan tersebut, kiranya mendapatkan perenungan yang berharga tentang bunga matahari. Bunga matahari menggambarkan semangat dan keceriaan. Siklus awal bunga matahari yaitu bersemi dengan cepat, memberi semangat, inspirasi, dan keceriaan menyambut datangnya hari (si bunga ini selalu dengan penuh optimis mengikuti arah matahari).

Warnanya yang kuning cerah dan ukuran kepala bunga yang besar menjadikan bunga matahari membawa energi positif yang bersifat hangat, ceria dan memberikan semangat. Kuncup bunganya yang mengikuti pergerakan matahari menambah estetika dan keunikan tersendiri yang tidak ditemukan pada jenis bunga lainnya.

Pemaparan di atas kiranya juga bisa diambil sesuatu yang menarik dalam menemukan karakter bunga matahari untuk diaplikasikan dalam bentuk karya keramik. Kemajuan zaman serta teknologi yang mendukungnya membuat

manusia untuk mencoba menemukan sesuatu yang baru. Karakteristik bunga matahari dengan didukung filosofi yang mendalam menjadi sesuatu yang menarik untuk ditampilkan dalam perkembangan seni kerajinan keramik.

Perkembangan kerajinan keramik di Indonesia tidak lepas dari kreativitas yang tumbuh seiring berjalannya waktu. Peran serta kemajuan ilmu-ilmu pengetahuan, teknologi dan seni yang selalu mendorong untuk berkembang dalam menciptakan karya-karya yang menarik sesuai kemajuan zaman. Salah satu yang menjadi andalan dalam perkembangan seni kerajinan keramik saat ini ialah benda-benda keramik yang semula sebatas benda fungsional seiring berjalannya waktu mulai masuk sebagai benda estetis/benda hias.

Berdasarkan penjabaran di atas, bentuk maupun warna yang dimiliki bunga matahari kiranya menjadi alternatif dan terobosan baru dalam perkembangan seni kerajinan keramik. Salah satu yang menjadi poin penting ialah karakteristik bunga matahari yang memiliki filosofi menarik dari sebuah bentuk bunga matahari. Kesan yang timbul sebagai rasa semangat dan keceriaan serta siklus awal bunga matahari yaitu bersemi dengan cepat, memberi semangat, inspirasi, dan keceriaan menyambut datangnya hari (si bunga ini selalu dengan penuh optimis mengikuti arah matahari). Dengan bentuk bunga matahari yang memiliki filosofi dan keunikan tersebut dapat menjadi inspirasi penciptaan karya kerajinan keramik yang mempunyai nilai keindahan dan mempunyai fungsi yang menarik untuk menunjang kebutuhan manusia. Pencapaian keindahan pada bentuk bunga matahari sebagai alat makan tentu tidak lepas dari aspek fungsi semata, melainkan

nilai estetika juga ikut andil dalam mewujudkan bentuk dan komposisi warna yang diterapkan dalam karya.

Peralatan makan dari keramik masih memiliki daya tarik bagi konsumen karena kesan mewah dan unik dibanding produk masal sejenis dari kaca, kaleng atau melamin. Ditambah memiliki sifat tahan panas yang baik, ringan, sisa kandungan zat yang berbahaya yang hampir tidak ada. Penggunaan keramik juga sudah dikenal peradaban manusia sejak 1000 M. Pembuatan keramik secara masal menggunakan mesin menghasilkan produk yang lebih murah dan waktu pengerjaan yang lebih cepat. Akan tetapi karya keramik yang dikerjakan langsung dengan tangan memberikan kesan yang lebih hangat dan personal. Karena keunikan desain, motif, warna dan ukuran yang tidak seragam justru menghadirkan suasana yang dinamis.

Perubahan sikap dan kebiasaan dalam menyiapkan dan menyajikan makanan telah mengevolusi perubahan bentuk peralatan makanan. Saat ini tren peralatan makan selain memenuhi fungsi pokoknya juga memperhatikan aspek ergonomis dan keindahan. Pola makan bersama baik di masing-masing rumah maupun jamuan makan di pesta pernikahan terutama di Indonesia berubah lebih berkesan informal. Pola prasmanan lebih populer ketimbang duduk bersama-sama satu meja dan menunggu satu persatu hidangan disajikan. Konsumen pun lebih menyukai desain peralatan makan yang tidak resmi atau kaku. Ukuran peralatan makan pun menjadi lebih beragam karena porsi makanan tiap orang berbeda-beda. Konsumen juga lebih menyukai peralatan makan dengan perpaduan warna-warna cerah dan kontras yang tinggi. Motif bunga matahari memiliki warna yang cerah

dan kontras yang baik. Sehingga penulis terinspirasi membuat peralatan makan dari bahan keramik bermotif bunga matahari.

Pembeli peralatan makan dapat dibedakan menjadi dua kelompok. Kelompok pertama memang bermaksud untuk menggunakan peralatan makan dalam kehidupan sehari – hari sementara kelompok terakhir lebih banyak untuk keperluan koleksi dan minat seni. Perbedaan maksud pembelian ini menghadirkan perbedaan aspek karya yang diapresiasi. Aspek utilitas dan ergonomis seperti kemudahan digunakan, ringan, tahan panas, mudah dibersihkan, dapat ditempatkan pada rak/lemari peralatan makanan standar, dan sebagainya akan lebih diapresiasi oleh kelompok pertama sementara aspek estetika seperti warna, motif, tekstur, kontras, bentuk, bahan baku, dan lain-lain menjadi prioritas bagi kelompok kedua. Selain itu konsumen juga menghendaki kemudahan pembelian, ketersediaan stok barang dan terjangkau harga dari peralatan makan yang dihasilkan.

Menurut Djelantik (1999: 23) nilai estetika timbul dari ungkapan rasa dan perasaan yang menyenangkan terhadap sesuatu yang dicintai. Sesuatu tersebut akan hadir sebagai ungkapan rasa dan tindakan secara kreatif, inovatif dan berusaha mendatangkan perasaan senang bagi orang yang melihatnya.

Dengan beberapa aspek di atas dan dengan prosedur pembentukan yang benar maka pembentukan seperangkat alat makan tersebut dapat berjalan dengan baik dan dapat menghasilkan karya dengan hasil yang maksimal, mempunyai bentuk yang unik, konstruksi yang baik, dan mempunyai nilai keindahan tersendiri

sehingga dapat menimbulkan perasaan senang bagi orang yang melihat ataupun menggunakannya.

### **B. Fokus Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka diciptakan seperangkat alat makan dengan mengambil ide dari bunga matahari dengan motif yang unik sebagai dekorasinya dan tanah liat sebagai bahan bakunya. Karya kerajinan keramik seperangkat alat makan tersebut nantinya akan berfungsi sebagai benda fungsi berupa alat makan dan bisa juga digunakan sebagai benda hias interior ruangan.

### **C. Batasan Masalah**

Masalah bervariasi, sehingga perlu dilakukan pembatasan masalah untuk menghindari meluasnya pembahasan. Masalah dalam laporan ini dibatasi pada penerapan bentuk dan motif bunga matahari kedalam kerajinan keramik fungsional berupa seperangkat alat makan.

### **D. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara pengembangan bentuk bunga matahari ke dalam bentuk karya seni keramik fungsional berupa seperangkat alat makan?
2. Bagaimana teknik pembuatan karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan yang dimodifikasi dari bentuk bunga matahari?
3. Bagaimana teknik pewarnaan dan pewarna yang tepat untuk menciptakan bentuk pengembangan bunga matahari dalam karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan?

### **E. Tujuan**

Tujuan masalah dari pembuatan kerajinan keramik fungsional motif bunga matahari adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan bentuk-bentuk yang inovatif dalam mengembangkan karakter bunga matahari ke dalam bentuk karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan.
2. Untuk mengetahui teknik pembuatan dengan mengembangkan bentuk bunga matahari dalam karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan yang lebih bervariasi.
3. Untuk mengetahui teknik pewarnaan dan pewarna yang tepat dalam menciptakan karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan dari pengembangan bentuk bunga matahari.

### **F. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dalam Tugas Akhir Karya Seni ini adalah:

1. Manfaat bagi diri sendiri

Manfaat yang dapat dirasakan langsung bagi diri sendiri setelah menciptakan karya ini adalah kesempatan untuk menerapkan pengetahuan yang telah diterima selama masa kuliah dan merasakan pengalaman pembuatan keramik dari proses pencarian ide, pembuatan pola/sketsa, pengolahan tanah, pembentukan, pewarnaan dan pembakaran.

2. Manfaat bagi orang lain

Pembuatan karya keramik dengan motif bunga matahari ini diharapkan dapat menambah khasanah dan referensi bagi pembuatan karya keramik berikutnya.



## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI DAN METODE PENCIPTAAN**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Tinjauan Tentang Bunga Matahari**

Tropisme berasal dari bahasa Yunani, yaitu *trope* yang berarti membelok. Tropisme merupakan gerak pada tumbuhan dengan arah datang rangsangan menjadikan bagian tumbuhan (cabang, daun, kuncup bunga, atau sulur) tumbuh membelok. Berdasarkan arah rangsangannya, tropisme dapat dibedakan menjadi dua, yaitu tropisme positif dan negatif. Tropisme positif adalah gerak bagian tumbuhan mendekati sumber rangsang. Adapun tropisme negatif adalah gerak bagian tumbuhan menjauhi sumber rangsang. Berdasarkan sumber asal rangsangan, gerak tropisme dapat dibagi menjadi fototropisme (cahaya), geotropisme (gravitasi), hidrotropisme (air), kemotropisme (zat kimia), dan tigmotropisme (sentuhan).

Bunga matahari bergerak mengikuti pergerakan matahari dari Timur ke Barat. Pergerakan ini dipengaruhi oleh zat auksin pada tanaman tersebut. Karena perilaku khas bunga matahari, orang prancis menyebut tanaman ini sebagai *tourne-sol* atau “pengelana matahari”. Dengan melakukan gerakan fototropisme, tanaman bunga matahari mendapat keuntungan fotosintesis lebih banyak 10%. Auksin merupakan hormon tumbuhan yang terdapat di bagian ujung batang dan akar yang berperan dalam pertumbuhan tanaman. Sifat auksin mudah rusak saat terkena sinar matahari sehingga auksin di sisi batang yang terkena sinar matahari jumlahnya lebih sedikit dibandingkan yang membelakangi sinar matahari. Hal ini

menyebabkan sisi batang yang tidak terkena sinar matahari bergerak memanjang dan melengkung mengarah ke datangnya sinar matahari. Jadi, yang terjadi bukanlah bagian tangkai bunganya yang bergerak.

Memiliki nama ilmiah *Helianthus annuus*, bunga ini merupakan bunga nasional RRC dan bunga resmi negara bagian Kansas, Amerika Serikat. Di Cina, bunga ini dikenal dengan nama *xiang ri kui*. Bunga matahari termasuk tumbuhan semusim dari suku kenikir-kenikiran (Asteraceae). Berasal dari Amerika Tropik bagian Utara (Meksiko), tinggi tanaman ini dapat mencapai 1-5 meter, bergantung varietasnya. Seluruh permukaan tubuh bunga matahari berkulit kasar dan berambut. Batang tanaman ini ditumbuhi rambut kasar, tegak, dan jarang yang bercabang. Bunganya besar dan berwarna kuning dengan diameter mencapai 30 cm. Bunganya tersusun atas ratusan hingga ribuan bunga-bunga kecil pada satu bongkol. Jadi, bunga matahari adalah kumpulan dari bunga-bunga kecil.

Bunga matahari terdiri atas dua bagian, yaitu bunga tepi atau *bunga lidah* yang membawa mahkota bunga yang besar berwarna kuning cerah dan *bunga tabung* yang menghasilkan biji. Dalam satu tandan bunga, terdapat 2.000 kuntum bunga tabung. Biji dan buah tanaman bunga matahari sulit dibedakan. Biji-biji bunga matahari berwarna hitam dengan garis-garis putih.

Ada empat jenis budidaya bunga matahari yang dibedakan berdasarkan kegunaannya, yaitu penghasil minyak biji bunga matahari, penghasil pakan ternak atau pupuk hijau dari daunnya, sebagai tanaman hias, dan penghasil kuaci (Annisha, 2012: 101-104).

Bunga matahari (*Helianthus annuus Linnaeus*) adalah tumbuhan semusim dari suku kenikir-kenikiran (Asteraceae) yang populer di masyarakat Indonesia sebagai tanaman hias. Nama latin tanaman ini berasal dari bahasa Yunani “*helios*”, “*anthos*” dan “*annum*” yang masing-masing berarti tanaman bunga musiman yang mengikuti pergerakan matahari. Selain sebagai penghasil biji bunga matahari yang bisa dikonsumsi, tanaman ini juga sebagai tanaman industri penghasil minyak di Ukraina, Rusia, India, Amerika Serikat dan Argentina. Bunga tumbuhan ini sangat khas yaitu biasanya berwarna kuning terang, merupakan bunga majemuk (terdiri atas kumpulan bunga berukuran kecil) dengan kepala bunga yang besar (diameter bisa mencapai 30 cm).

## **2. Tinjauan Tentang Seperangkat Alat Makan**

Peran peralatan makan dalam memenuhi kebutuhan manusia menjadi bagian yang sangat penting. Peralatan yang digunakan setiap hari ketika manusia memulai aktifitas makan pagi sampai malam hari. Sebagai benda kebutuhan sehari-hari atau fungsional praktis seperangkat alat makan harus memiliki standar dan prinsip yang perlu diperhatikan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam benbentuk benda-benda fungsional seperangkat alat makan diantaranya, fungsi, bahan, bentuk, keamana, kenyamanan, dan keindahan. Fungsi, menekankan pada penggunaan dan fungsi benda tersebut akan dibuat. Bahan, Setelah dirumuskan fungsi dan kegunaan benda tersebut dibuat, kemudian memilih benda yang akan dipakai. Bahan dapat diperoleh dengan cara membeli atau memanfaatkan benda-benda bekas. Bentuk, langkah berikutnya adalah merancang bentuk benda yang akan kita buat, apakah

bentuknya geometris, silindris atau bentuk lain. Keamanan, benda yang harus dibuat harus benar-benar aman dipakai oleh pemakai. Kenyamanan, benda yang dibuat harus nyaman dipakai oleh pemakai, misalnya sendok yang akan kita buat harus sesuai dengan ukuran mulut manusia pada umumnya dan bila kita pegang tidak membuat lelah karena ringan. Terakhir dengan keindahan, dalam merancang benda pakai tidak semata-mata mempertahankan nilai fungsionalnya saja, tetapi aspek keindahan juga harus mendapat perhatian. Bentuk yang indah dapat menarik perhatian banyak orang sehingga orang tersebut senang dan mempunyai rasa ingin memiliki (<http://bangrahman.blogspot.com/2017/4/proses-keramik.html>).

### **3. Tinjauan Tentang Keramik**

Kata keramik berasal dari bahasa Yunani “*Keramos*” yang berarti: *periuk atau belanga yang dibuat dari tanah*. Sedang yang dimaksud dengan barang/bahan keramik ialah semua barang/bahan yang dibuat dari bahan-bahan tanah/batuan silikat dan yang proses pembuatannya melalui pembakaran (Astuti, 1997: 1).

Adapun keramik menurut Raharjo (2009: 2) dimaknai sebagai hasil benda berbahan tanah liat dengan pola penggarapan yang telah mengalami perkembangan yang merambah pada perluasan perbaikan bentuk, fungsi, serta aplikasi teknologi

### **a. Bahan Dasar**

Tanah liat sebagai bahan pokok untuk pembuatan keramik, merupakan salah satu bahan yang kegunaannya sangat menguntungkan bagi manusia karena bahannya yang mudah didapat dan pemakaian hasil jadinya yang sangat luas.

Gatot dan Fajar, (1998: 1) mengungkapkan bahwa tanah liat merupakan bahan baku pembuatan keramik. Tanah liat dapat di definisikan sebagai bahan mineral dari dalam bumi yang sebagian besar susunannya terdiri dari alumina, silica, dan air yang menjadi plastis apabila basah dan keras seperti batu apabila dibakar.

Pendapat lain bahwa tanah itu sendiri sebenarnya terjadi karena proses lapukan atau hancuran dari batu-batuan. Walaupun bukan sebagai bahan utama, batu - batuan sangat penting untuk diketahui karena masing –masing bahan mempunyai sifat alami maupun kimiawi yang sangat berbeda-beda dan sangat diperlukan dalam setiap ramuan bahan. Batuan tersebut berbentuk pelikan-pelikan yang mengandung unsur tanah (Sugiono dan Sukirman: 1979).

Sifat tanah liat yang sangat menguntungkan adalah mudah dibentuk bila tanah liat ini telah dicampur dengan air dalam perbandingan tertentu. Artinya penambahan air pada tanah tersebut tidak terlalu banyak ataupun kurang, dengan demikian tanah tersebut akan cukup plastis untuk dapat dibentuk tanpa retak-retak. Apabila barang yang telah dibentuk itu dikeringkan barang tersebut cukup kuat dalam menjalani proses pengerjaan selanjutnya. Misalnya: pada waktu diangkat-angkat untuk dikeringkan, didekorasi, ataupun disusun dalam tungku barang tersebut tidak akan pecah/rusak.

Ada beberapa jenis tanah yang digunakan untuk pembuatan keramik diantaranya, *kaolin*, *ball clay*, *stoneware*, *earthenware*, *fire clay*, *bentonite*. *Kaolin* adalah tanah liat yang mengandung mineral kaolinit sebagai bagian yang terbesar, dan termasuk jenis tanah liat primer. Kemudian *Ball clay* merupakan tanah liat yang sangat plastis untuk keramik. Mengapa disebut *ball-clay*, karena pada mulanya tanah ini dijual dalam bentuk bola-bola. Tanah ini termasuk tanah sekunder (lempung sedimenter). Sama halnya dengan tanah liat *fire clay* yang kedudukannya sebagai tanah sekunder. Selain itu, jenis tanah *stoneware* merupakan tanah liat dengan bakaran suhu tinggi, sedangkan *earthenware* tanah dengan suhu bakar rendah. Terakhir, jenis tanah liat *bentonite* Bahan ini merupakan mineral plastis yang tinggi, dan sebenarnya bukan tanah liat meskipun mempunyai formula yang sama. Bahan ini berasal dari pelapukan batu vulkanis (Astuti, 1997: 19-21).

#### **b. Teknik Pembentukan**

Dalam pembuatan benda keramik terdapat beberapa teknik pembuatan benda keramik yang dapat diaplikasikan, diantaranya teknik pijit (*pinching*), teknik pilin (*coiling*), teknik lempeng (*slab building*), teknik putar, dan teknik cetak (Gautama, 2011: 34-43). Seperti diketahui Addien (2009: 40-46) mengungkapkan bahwa pembentukan seni kerajinan keramik *modern* pada dasarnya ada beberapa macam, diantaranya teknik Pijit (*pinching*), teknik pilin (*colling*), teknik lempeng (*slabbing*), teknik putar dan teknik cetak (*molding*).

Teknik pijit (*pinching*) merupakan teknik paling dasar yang harus dikuasai dalam membentuk tanah liat, karena teknik ini akan berguna untuk teknik-teknik

yang lain. Tekniknya sangat sederhana, yaitu hanya menggunakan dua buah jari tangan- ibu jari dan telunjuk-untuk memencet.

Teknik pilin (*coiling*) merupakan teknik yang sederhana, yaitu membentuk tanah liat menyerupai tali sesuai dengan ketebalan dan kepanjangan yang diinginkan. Teknik ini berguna apabila ingin membentuk wadah yang lebih tinggi menyerupai silinder.

Teknik lempeng (*slab building*) menggunakan alat bantuan alat penggiling pembuat kue. Teknik ini digunakan untuk membuat wadah yang ceper ataupun membuat tegel (ubin/*tile*). Gepengkanlah bola tanah, lalu dengan bantuan alat penggiling, gilinglah tanah sampai ketebalan dan kelebaran yang kita inginkan. Alat bantu berupa dua bilah kayu dengan ketebalan tertentu bisa digunakan sebagai alat ukur ketebalan.

Teknik putar biasanya baik untuk membuat benda-benda fungsional seperti mangkuk, piring, silinder, ceret, dan benda pakai lainnya. Tetapi dalam perkembangannya teknik ini bisa diaplikasikan untuk berbagai bentuk sesuai dengan kreativitas dan imajinasi pembuatnya

Teknik cetak biasa digunakan oleh pabrik keramik, pabrik genting dan pabrik beton yang dalam produksinya dilakukan secara massal. Dalam keteknikan ini, produk keramik tidak dibentuk secara langsung dengan tangan, tetapi menggunakan bantuan cetakan/mold yang dibuat dari gipsum. Teknik cetak dapat dilakukan dengan 2 cara: cetak padat dan cetak tuang (*slip*). Pada teknik cetak padat bahan baku yang digunakan adalah badan tanah liat plastis sedangkan pada teknik cetak tuang bahan yang digunakan berupa badan tanah liat slip/lumpur.

Keunggulan dari teknik cetak ini adalah benda yang diproduksi mempunyai bentuk dan ukuran yang sama persis.

### **c. Glasir**

#### **1) Pengertian glasir**

Glasir merupakan material yang terdiri dari beberapa bahan tanah atau batuan silikat dimana bahan-bahan tersebut selama proses pembakaran akan melebur dan membentuk lapisan tipis seperti gelas yang melekat menjadi satu pada permukaan badan keramik.

Glasir merupakan kombinasi yang seimbang dari satu atau lebih *oksidabasa* (*flux*), *oksida* asam (*silika*), dan *oksida* netral (*alumina*), ketiga bahantersebut merupakan bahan utama pembentuk glasir yang dapat disusundengan berbagai kompoisisi untuk suhu kematangan glasir yangdikehendaki.(Gatot dan Budianto, 2008: 421)

#### **2) Bahan Glasir**

Bahan-bahan yang digunakan untuk menyusun suatu campuran ataularutan glasir beragam jenis dan fungsinya, untuk itu perlu ketelitian dan kecermatanyang tinggi untuk memilih bahan berdasarkan formula atau resep yang ada.

Glasir siap pakai merupakan bahan glasir yang langsung dapat digunakantampa mencampur dengan bahan glasir lainnya. Pada umumnya glasirtersebut berupa glasir transparan dan penutup (*opaq*) dengan berbagai suhubakar yang berbeda. Bahan glasir siap pakai berbentuk bubuk (*powder*) dancara mengolahnya dengan menambahkan air 40%-60% dari berat kering.



Beberapa jenis glasir tersebut diantaranya; glasir *TSG (Transparent Soft Glaze)*, glasir *frit*, Glasir *matt*, glasir 107, glasir *stoneware*, glasir *opaq*

Beberapa bahan yang umum digunakan untuk menyusun suatu campuran atau larutan glasir, diantaranya *silika* ( $\text{SiO}_2$ ), *feldspar*, *whiting/kapur/calcium oxide* ( $\text{CaO}$ ), *alumina* ( $\text{Al}_2\text{O}_3$ ), *zinc oxide* ( $\text{ZnO}$ ), *dolomite* ( $\text{CaMg}(\text{CO}_3)_2$ ), *magnesium carbonate/magnesit* ( $\text{MgCO}_3$ ), *colemanite/gerstley borate/calcium borate* ( $2\text{CaO} \cdot 3\text{B}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ), *kaolin/chinaclay* ( $\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot 2\text{SiO}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ), *rutile/titanium oxide* ( $\text{TiO}_2$ ), *tin oxide/stannic oxide* ( $\text{SnO}_2$ ), *talk* ( $3\text{MgO} \cdot 4\text{SiO}_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ) (Gatot dan Budianto, 2008: 458-459).

### 3) Bahan pewarna glasir

Berkaitan dengan pewarna glasir, Wahyu dan Budianto (2008: 461) menyatakan bahwa:

Berbagai macam *oksida* logam atau pigmen warna (*stain*) dapat ditambahkan untuk memberikan warna pada glasir yang digunakan. Sedangkan untuk mendapatkan glasir penutup atau *matt* dapat ditambahkan beberapa *oksida* yang dapat memberikan sifat dop seperti: *oksida timah/tin* ( $\text{SnO}_2$ ), *oksida zircon* ( $\text{ZrO}_2$ ), *oksida calcium* ( $\text{CaO}$ ), *oksida zinc* ( $\text{ZnO}$ ), *magnesium carbonate* ( $\text{MgO}$ ), dll.

*Oksida* pewarna merupakan kombinasi (persenyawaan) suatu senyawa oksigen dengan unsur lain. Di dalam keramik senyawa *oksida* logam digunakan sebagai sumber pewarna, penggunaan *oksida* pewarna dalam glasir dapat berdiri sendiri atau campuran dari beberapa *oksida* pewarna. Yang perlu diperhatikan adalah persentase yang digunakan dalam suatu formula glasir.

Pewarna *Stain/Pigmen* merupakan bahan pewarna glasir atau tanah liat yang terbuat dari bahan-bahan *oksida* logam melalui proses pembakaran sehingga

dihasilkan warna yang lebih stabil. Untuk menghasilkan glasir warna, bahan pewarna *stain* dicampurkan ke dalam campuran glasir (Gatot dan Budianto, 2008: 461-462).

#### 4) Teknik mengglasir

Pada dasarnya proses pengglasiran benda keramik adalah proses melapisi benda keramik mentah dan biskuit dengan bahan glasir dengan berbagai teknik yaitu:

##### a) Teknik Tuang

Pengglasiran benda keramik dengan teknik tuang (*pouring*) merupakan teknik pengglasiran benda keramik yang dilakukan dengan cara menuang larutan glasir pada benda keramik, teknik tuang ini pada biasanya dilakukan untuk mengglasir bagian dalam benda keramik.

##### b) Teknik Celup

Pengglasiran dengan teknik celup ini dilakukan dengan cara memasukkan atau mencelupkan benda keramik ke dalam larutan glasir menggunakan tang pencelup (*dipping tong*) atau dengan tangan secara langsung.

##### c) Teknik Semprot

Pengglasiran benda keramik dengan teknik semprot (*spraying*) dilakukan dengan cara menyemprotkan larutan glasir pada benda keramik menggunakan *spray gun* atau *air brush* di dalam alat pengglasiran (*spraybooth*).

##### d) Teknik Kuas (*Brush*)

Pengglasiran benda keramik dengan teknik kuas (*brush*) dilakukan dengan cara melapiskan larutan glasir pada benda keramik menggunakan kuas, teknik ini

pada umumnya untuk membuat dekorasi saja (Gatot dan Budianto, 2008: 472-478)

#### **d. Pembakaran**

Proses pembakaran merupakan proses perubahan badan keramik dari bahan tanah liat yang masih rapuh bila terkena air menjadi bahan yang kuat, keras dan tidak hancur. Pembakaran dilakukan dengan berbagai tingkatan suhu yang disesuaikan dengan bahan yang digunakan. Dalam proses pembakaran keramik harus diperhatikan tiga faktor yakni barang yang akan dibakar, alat pembakaran, cara pembakaran. Ketiga faktor tersebut menentukan berhasil tidaknya proses pembakaran.

Berdasarkan jenis barang yang dibakar, pembakaran dibedakan menjadi dua yaitu biskuit dan glasir.

##### **1) Pembakaran biskuit**

Pembakaran biskuit adalah pembakaran dengan suhu antara 700-900°C. Produk dari tanah liat mentah dan sudah kering, sebelum diglasir sebaiknya dibakar terlebih dahulu. Tujuannya adalah supaya tanah liat tersebut cukup kuat seandainya terkena cairan glasir.

##### **2) Pembakaran Glasir**

Setelah tanah liat dibakar biskuit, selanjutnya keramik-keramik tersebut diglasir lalu dibakar kembali dengan suhu yang lebih tinggi untuk melumerkan glasirnya. Suhu yang diperlukan antara 1200-1250°C, tergantung dari jenis glasirnya. Ada juga glasir yang sudah leleh pada suhu 1100-1150°C (Gautama, 2011: 79-80).

#### 4. Tinjauan Tentang Ide

Mendesain bentuk benda harus membayangkan keseluruhan bentuk sebuah benda tidak boleh membatasi desainnya pada satu dan dua tampak saja tetapi harus diperhatikan unsur yang ada di dalamnya. Selain itu dalam mendesain harus memperhatikan segi fungsi, segi ergonomi, segi ekonomi, dan segi estetika.

##### a. Segi fungsi

Ditinjau dari segi fungsi, Romadoni (2015: 168) mengungkapkan bahwa dalam perkembangan keramik *modern* bukan semata-mata dijadikan benda fungsional praktis saja, akan tetapi diwujudkan pula sebagai benda seni hias baik interior maupun ekterior. Seperti halnya dengan karya seni keramik fungsional ini, mempunyai dwi fungsi, yakni sebagai benda yang dapat digunakan untuk pemenuhan kebutuhan alat makan, selain itu juga dapat digunakan sebagai benda hias dalam interior ruangan, sebagai koleksi, misalnya ditempatkan di dalam almari berkaca atau sudut ruangan.

##### b. Segi ergonomi

Ditinjau dari segi ergonominya, karya seni keramik fungsional berupa seperangkat alat makan diciptakan harus betul-betul memenuhi kriteria antara lain, keindahan, kenyamanan, dan keamanan.

**Keindahan**, mengacu pada konsep, ide, gagasan, dan pemahaman diharapkan bisa membangkitkan dan menampilkan nilai keindahan serta rasa menyenangkan.

**Kenyamanan**, dengan desain yang sederhana dan pewarnaan menggunakan lapis glasir akan nyaman dipakai dan dipandang lebih menarik. **Keamanan**, dengan mempertimbangkan bahan yang dipakai dan proses pewarnaan sampai glasir,

tentunya saat dipakai keramik fungsional tetap aman, karena telah melalui dua proses pembakaran dan karya seni keramik fungsional akan lebih keras dan padat.

#### c. Segi ekonomi

Ditinjau dari segi ekonomi karya didesain dan dibuat sesederhana mungkin, tetapi tanpa meninggalkan nilai fungsi dan estetis, sehingga dengan biaya yang tidak terlalu banyak dapat memaksimalkan karya dengan baik.

#### d. Segi estetika

Estetik diartikan sebagai rasa yang timbul dari seberapa indah atau mempesonanya suatu objek yang dilihat ataupun yang dirasa. Sedangkan estetika diartikan sebagai ilmu keindahan, ilmu mengenai kecantikan secara umum. Kata estetika dikutip dari bahasa Yunani *aisthetikos* atau kata *aisthatnomai* yang berarti mengamati dengan indera (Sahman, 1993: 1). Secara sederhana, estetika adalah ilmu yang membahas keindahan, bagaimana ia bisa terbentuk, dan bagaimana seseorang bisa merasakannya.

Definisi estetika dapat pula merujuk pada Baumgarten, yaitu kajian segala sesuatu yang berkaitan dengan keindahan. Kemudian disempurnakan olehnya, bahwa estetika adalah filsafat yang membahas tentang esensi dan totalitas kehidupan estetik dan artistik yang sejalan dengan zaman. Jadi, jika zaman berubah, maka konsepsi tentang “bagaimana yang indah dan tidak indah” juga akan turut berubah (Sachari, 2006:3).

Karya berupa keramik fungsional seperangkat alat makan ini, selain menekankan pada nilai fungsi, juga harus didukung dengan hadirnya nilai estetika suatu karya. Nilai estetika tersebut dapat menimbulkan rasa senang, nikmat,

nyaman bagi semua yang melihatnya, karena peran panca indera yang memiliki kemampuan untuk menangkap rangsangan dari luar dan meneruskan kedalam sehingga rangsangan itu dapat memberi kesan terhadap suatu benda. Seperti yang diungkapkan filsuf Amerika, George Santayana bahwa estetika naturalis diartikan sebagai keindahan disamakan dengan kesenangan rasa, ketika indera mencerap objek-objek seni (Prawira dan Dharsono, 2003: 19) .

#### e. Sket alternatif

Sket alternatif merupakan bagian dari rancangan dalam proses pembuatan karya. Sket-skets dimaksudkan untuk mencari alternatif bentuk sesuai dengan kemampuan dalam berkreasi. Alternatif bentuk tersebut tentunya harus dapat menyesuaikan dengan tema yang diusung.

Melalui sket-skets alternatif juga dapat memberikan pedoman dalam proses perwujudan karya sesuai dengan yang diinginkan, sehingga menghindari kemungkinan terjadinya kesalahan dalam proses pembuatan.

#### f. Desain

Pada umumnya, pengertian desain pada masyarakat awam adalah sebuah gambar yang dapat *difollow up* menjadi sebuah benda, dapat berupa gambar mesin perabot rumah tangga, gambar rumah, gambar benda kerajinan dan lain sebagainya (Timbul Raharjo, 2005: 3). Dilain bagian, Widagdo (2001:1) menyatakan bahwa

”desain merupakan jenis kegiatan perancangan yang menghasilkan wujud benda untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia dalam lingkup seni rupa.”

Menurut Ismadi (2005: 1) desain merupakan salah satu unsur yang penting dalam dunia industri kerajinan, karena desain kerajinan akan mendukung produk tersebut. Untuk dapat bersaing dan berkompetisi di dunia industri kerajinan, pihak pengelola industri kerajinan harus selalu mengupayakan penciptaan desain-desain baru. Industri kerajinan harus berlomba-lomba menampilkan produk-produk yang inovatif, original, dan diharapkan *up to date* sehingga dapat beriringan dengan perkembangan ilmu pengetahuan. Untuk itu diperlukan penciptaan desain yang sesuai dengan semangat zaman.

Pengembangan desain dapat ditempuh melalui beberapa strategi pengembangan seperti yang diungkapkan Kneller bahwa dalam pengembangan kebudayaan yang di dalamnya juga kesenian dan kerajinan meliputi tiga unsur yang harus diperhatikan, pertama ***originasi*** yaitu suatu penemuan baru yang dapat menggeser suatu penemuanyang lama, kedua, ***difusi*** yaitu pembentukan budaya baru akibat pencampuran budaya baru dengan budaya lama atau memadukan gaya baru dengan gaya lama kemudian dikembangkan dan lahirlah bentuk baru yang dapat memenuhi selera konsumen, ketiga ***reinterpretasi*** yaitu perubahan kebudayaan akibat terjadinya modifikasi kebudayaan yang telah ada agar sesuai dengan keadaan zaman. Berdasarkan pandangan tersebut dapat ditarik pemahaman bahwa desain merupakan rancangan, konsep, penciptaan, pemikiran, pengetahuan manusia dalam menciptakan suatu karya nyata (dalam Pidarta, 1997: 160).

Proses desain terutama pada desain kerajinan perlu diperhatikan dalam mengembangkan desainnya sesuai dengan daya tarik, estetika, karakteristik,

bahan yang digunakan, kombinasi diharapkan dapat memberikan kontribusi karya seni sebagai karya yang menampilkan fungsi, keindahan dan kualitas.

Lima prinsip desain yang secara umum menjadi dasar pertimbangan dalam mendesain suatu karya atau produk yaitu kesederhanaan, keselarasan, irama kesatuan, keseimbangan. Secara terperinci dapat dijelaskan sebagai berikut:

#### 1) Kesederhanaan

Pertimbangan yang mengutamakan kepentingan, pengertian dan bentuk inti (prinsipal) segi-segi yang mencakup kerumitan hiasan dan diperhitungkan jika benar-benar perlu.

#### 2) Keselarasan

Kesan kesesuaian antara bagian satu dengan bagian yang lain, antara unsur satu dengan unsur yang lain dalam suatu susunan (komposisi).

#### 3) Irama

Kesan gerak yang ditimbulkan oleh unsur yang dipadukan secara berdampingan, secara keseluruhan dalam suatu komposisi irama dapat ditimbulkan oleh suatu komposisi dengan cara memvariasikan letak atau arah unsur yang sejenis.

#### 4) Kesatuan

Suatu komposisi, kekompakan antara benda atau unsur yang satu dengan unsur yang lain saling mendukung. Jika tidak ada kesatuan bentuk akan kacau dan terbelah.

#### 5) Keseimbangan



Kesan dapat memberikan rasa pas atau mapan dalam menikmati hasil rangkaian komposisi unsur seni rupa (Petrussumadi dan Sipahelut, 1991: 17-25).

Sanyoto, (2010: 146) juga mengungkapkan bahwa metode untuk menciptakan karya seni dan desain yang disebut sebagai prinsip-prinsip dasar seni rupa dan desain, diantaranya keselarasan, kesatuan (*unity*), dominasi, keseimbangan, keserasian, kesederhanaan, dan kejelasan.

Berkenaan dengan prinsip-prinsip desain yang telah dijabarkan, dibutuhkan beberapa unsur yang dapat dikombinasikan sesuai dengan bentuk yang ingin dicapai. Beberapa unsur tersebut dapat pula menjadi tolak ukur dalam penyesuaian antara karakter dan bentuk. Unsur tersebut antara lain:

#### 1) Garis

Hasil goresan dengan benda keras di atas benda alam seperti tanah atau benda buatan seperti kertas.

#### 2) Bidang

Sebuah garis yang bertemu ujung pangkalnya akan membentuk sebuah bidang. Pemanfaatan unsur bidang dapat menimbulkan suasana menarik dan hidup jika pengaturannya bervariasi dan proposional.

#### 3) Bentuk

Setiap benda mempunyai bangun dan bentuk. Bangun adalah bentuk benda yang terlihat oleh mata. Sedangkan bentuk plastis, sebagaimana bentuk benda terlihat karena ada unsur nilai (*value*) gelap terang.

#### 4) Warna

Merupakan unsur desain yang paling menonjol. Kehadiran unsur warna menjadikan benda dapat dilihat dan orang dapat mengungkapkan suasana, perasaan, watak benda yang dirancang.

#### 5) Tekstur

Permukaan benda yang digunakan untuk membuat sebuah desain. Tekstur ada yang halus, kasar, kusam, atau dari bahan aslinya (Petrussumadi dan Sipahelut, 1991: 24-33).

### **a. Metode Penciptaan**

Penciptaan karya keramik seperangkat alat makan ini menggunakan metode eksplorasi, eksperimetasi, dan pembentukan. Dalam kegiatan eksplorasi dilakukan penjelajahan atau penyelidikan untuk mendapatkan tema yang akan dijadikan dasar penciptaan. Adapun kegiatan eksperimentasi dimulai dengan pencarian bentuk, pengolahan bahan tanah liat, dan pengglasiran. Sedangkan pembentukan yaitu proses perwujudan karya melalui pembuatan global, mendekorasi dan setelah kering diakhiri dengan pembakaran biskuit atau glasir.

Berkenaan dengan proses penciptaan karya dalam tugas akhir ini, lebih lanjut dapat diuraikan sebagai berikut.

### **1. Eksplorasi**

Dalam kegiatan eksplorasi penulis melakukan pengamatan atau penyelidikan lapangan untuk menemukan hal-hal yang berkaitan dengan tugas akhir. Pengamatan atau penyelidikan tersebut dilakukan untuk memperoleh pengetahuan

dan informasi tentang hal-hal yang berkaitan dengan sumber inspirasi penciptaan karya seni dan proses penciptaan yang akan dijalani. Kegiatan ini meliputi:

- a. Pengamatan secara visual tentang bunga matahari mencakup bentuk, dekorasi, dan pewarnaan untuk merangsang tumbuhnya kreatifitas dalam penciptaan karya seni keramik fungsional berupa seperangkat alat makan.
- b. Pengumpulan informasi melalui studi pustaka dan studi lapangan untuk mendapatkan pemahaman guna menguatkan gagasan penciptaan dan menguatkan keputusan-keputusan dalam menyusun konsep penciptaan karya.
- c. Melakukan analisis terhadap bentuk, fungsi, material dan teknik yang digunakan dalam pembuatan karya seni keramik fungsional terinspirasi dari bunga matahari.
- d. Mengembangkan imajinasi untuk mendapatkan bentuk-bentuk bunga matahari kedalam keramik fungsional berupa seperangkat alat makan yang kreatif, personal dan original.

## **2. Eksperimen**

Berkaitan dengan proses penciptaan karya seni keramik seperangkat alat makan ini, metode eksperimen dilakukan untuk mendapatkan pengalaman baru dari segi bentuk, bahan tanah liat, dan pewarnaan (glasir). Untuk lebih jelasnya tentang eksperimen ini dapat diuraikan sebagai berikut:

- a. Eksperimen Bentuk

Pencarian bentuk dilakukan dengan membuat sket-sket, kemudian dipilih beberapa sket yang baik dan dapat diwujudkan menjadi karya. Pemilihan sket ini sebagian dilakukan dengan konsultasi kepada dosen pembimbing.

b. Eksperimen Bahan Tanah Liat

Penggunaan bahan tanah liat yang menjadi bahan dasar sebagai penciptaan karya, penulis mencoba kemungkinan-kemungkinan yang terjadi untuk mendapatkan hasil tanah liat yang cukup ringan. Hal ini didasari oleh kemudahan mendapatkan bahan tanah liat yang dibutuhkan.

c. Eksperimen Pewarnaan (Glasir)

Eksperimen glasir untuk mendapatkan warna-warna yang sesuai dengan karakter bunga matahari yang diciptakan. Hal yang terpenting untuk mencapai warna-warna bunga matahari adalah bagaimana menghasilkan warna glasir yang cerah dan terjangkau.

### **3. Pembentukan**

Dalam kegiatan pembentukan penulis mengaplikasikan hasil-hasil eksperimen dengan memastikan bahan, teknik, bentuk, dekorasi, dan pewarnaan (glasir) yang tepat untuk diterapkan pada proses pembuatan karya tugas akhir ini.

### **BAB III**

## **VISUALISASI DAN PEMBAHASAN**

### **A. Perencanaan**

Penciptan suatu karya yang menarik membutuhkan pemahaman dan pengetahuan yang berkaitan dengan perkembangan *trend* yang terjadi di masyarakat. Hal ini bertujuan untuk dapat menyesuaikan hasil karya dengan minat masyarakat. Dalam proses penciptaan karya seni keramik fungsional, ide dasar dari bunga matahari sebagai inspirasi penciptaan seperangkat alat makan mutlak lahir dari ide yang baru tetapi juga kreatifitas untuk mengubah, mengkombinasikan dan mengaplikasikan bentuk bunga matahari dikembangkan ke dalam bentuk karya seni keramik seperangkat alat makan sesuai dengan perkembangan zaman.

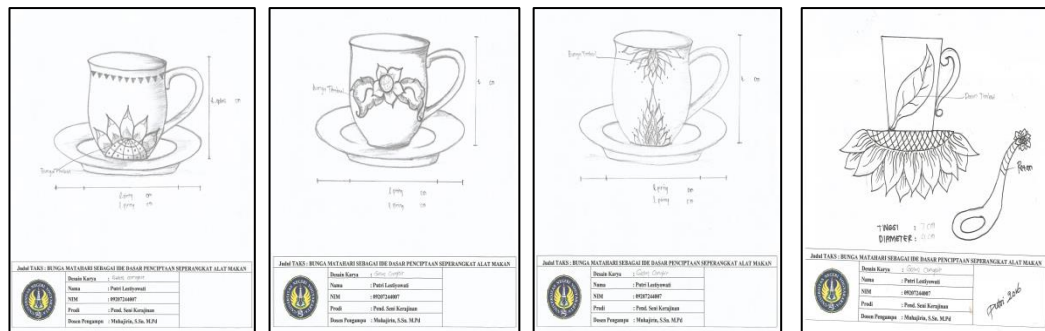
Berdasarkan ide dasar diatas kemudian dituangkan dalam bentuk desain dengan beberapa tahapan. Proses desain dapat dilihat melalui perencanaan sampai desain jadi. Adapun tahapannya meliputi:

#### **1. Sket alternatif**

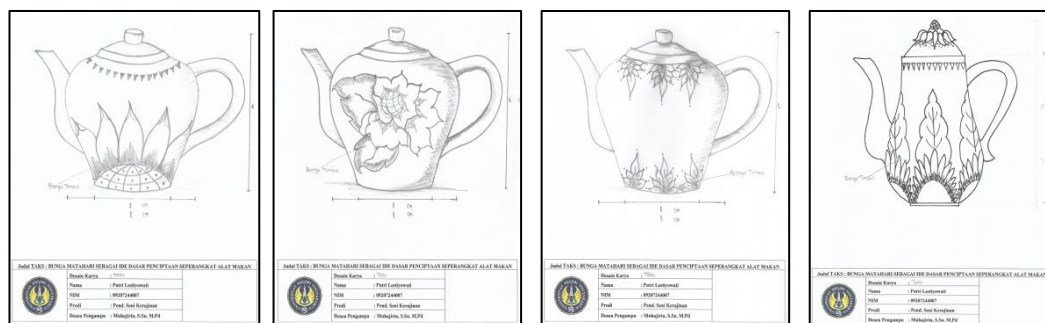
Sket alternatif disini adalah dengan membuat sket-skets gambar bunga matahari, dimaksudkan untuk mencari alternatif bentuk sesuai dengan kemampuan dalam berkreasi. Alternatif bentuk tersebut tentunya sesuai dengan bentuk-bentuk bunga matahari yang dikembangkan dalam bentuk karya seni keramik fungsional berupa seperangkat alat makan. Sket-skets bentuk bunga matahari inilah yang menjadi pedoman dalam proses perwujudan karya, guna

menghindari kemungkinan terjadinya kesalahan dalam proses pembuatan. Adapun sket alternatif tersebut seperti tampak pada gambar-gambar di bawah ini.

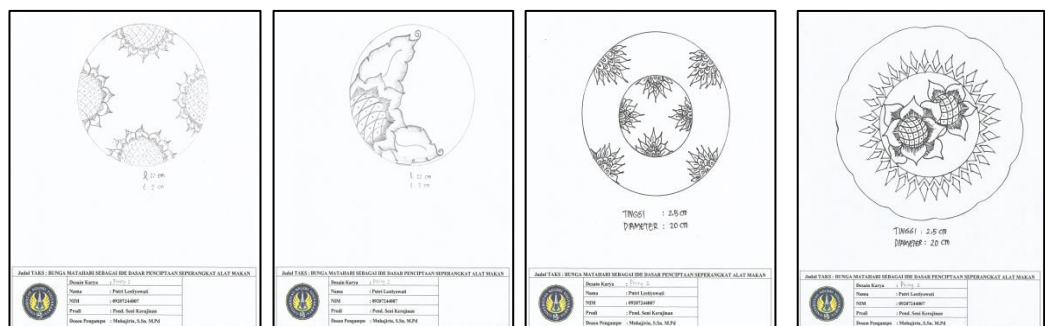
## Cangkir



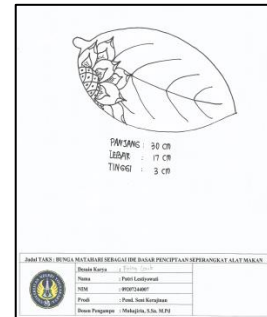
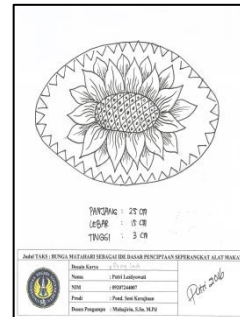
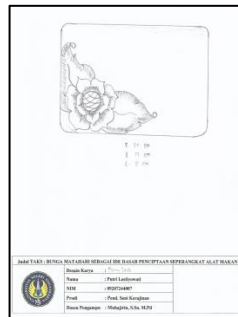
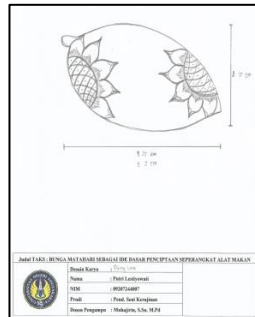
## Teko



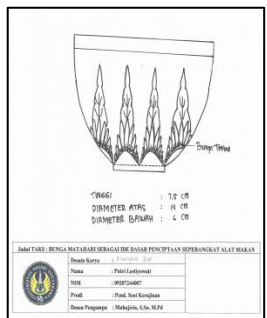
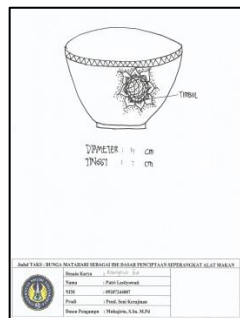
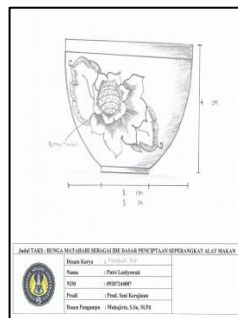
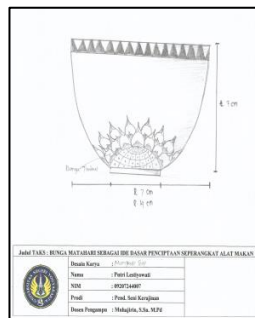
## Piring



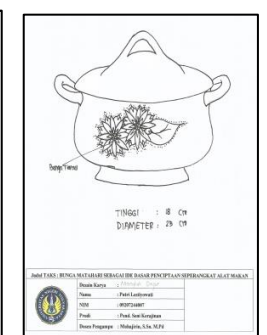
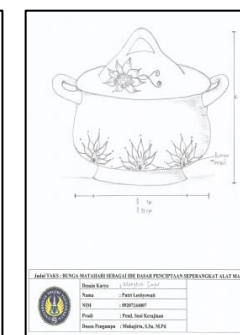
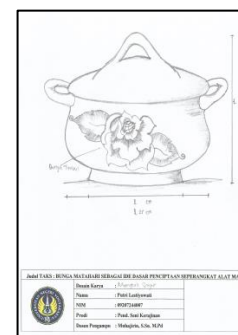
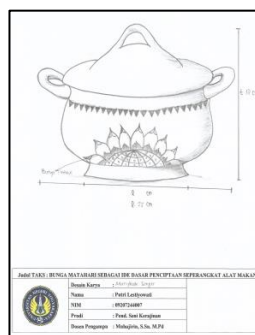
## Piring Lauk



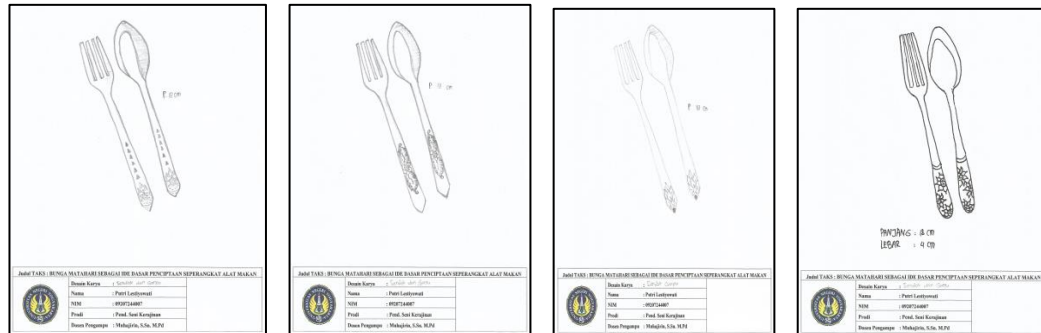
## Mangkuk



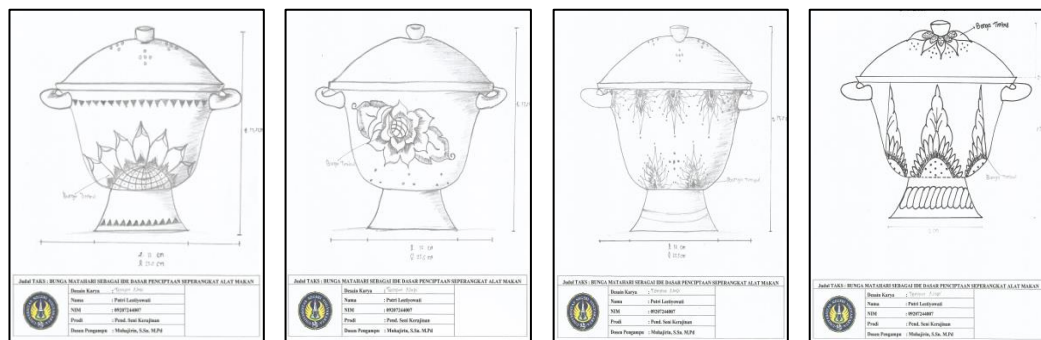
## Mangkuk Sayur



## Sendok dan Garpu



## Tempat Nasi



## 2. Sket Terpilih

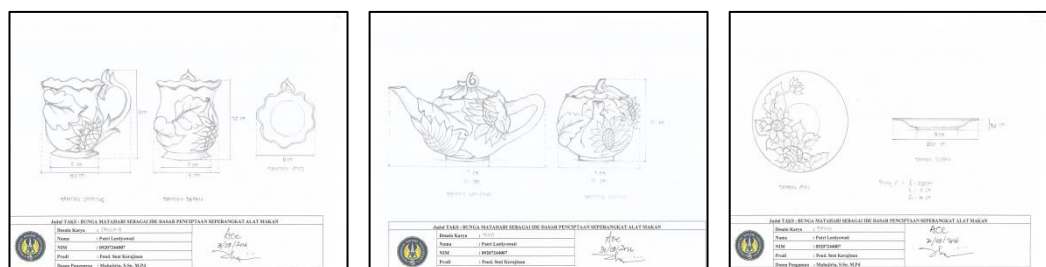
Proses selanjutnya dari sket-sket hasil pengembangan bentuk dan motif bunga matahari dipilih di antara sket-sket yang terbaik berdasarkan berbagai pertimbangan, di antaranya segi artistik, fungsi, ergonomi maupun teknik pembuatannya. Adapun sket-sket yang terpilih adalah bentuk dan motif keramik seperangkat alat makan berupa cangkir, teko, piring, piring lauk, mangkuk, mangkuk sayur, sendok garpu, serta tempat nasi. Seperti tampak pada gambar di bawah ini.

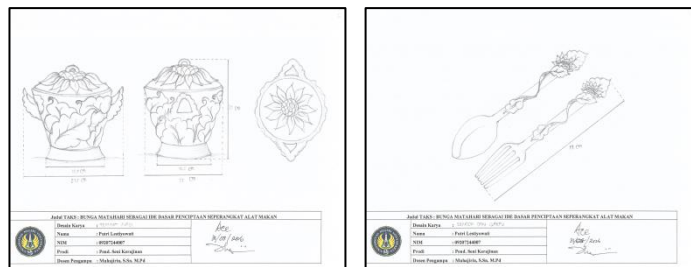
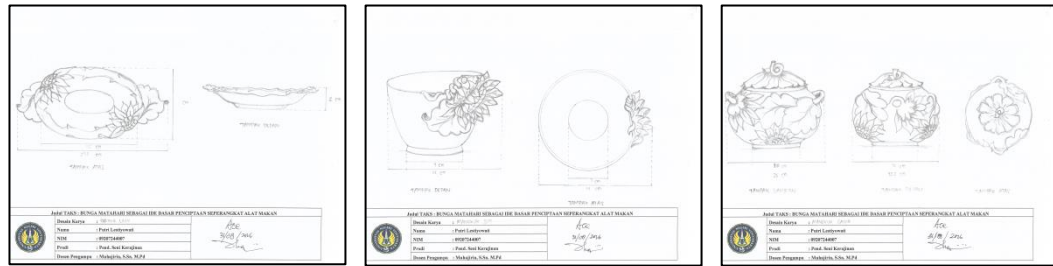


## Set 1

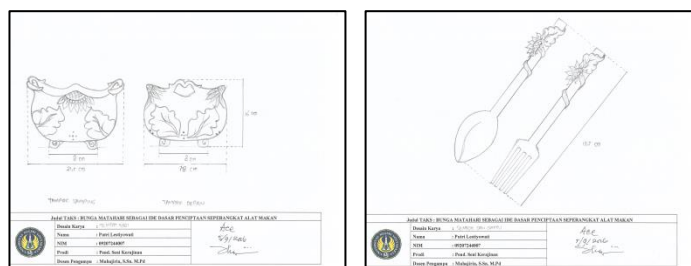
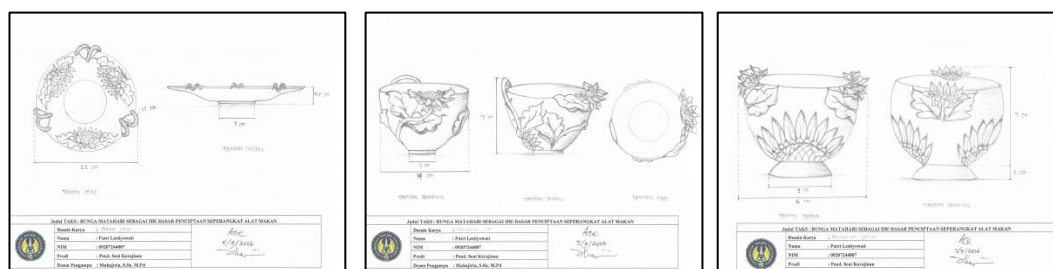
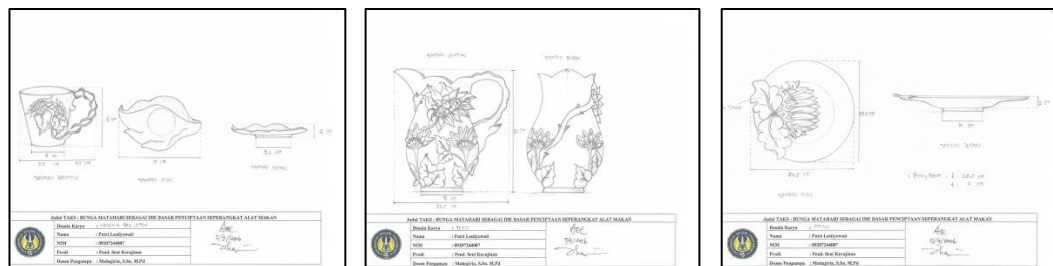


## Set 2

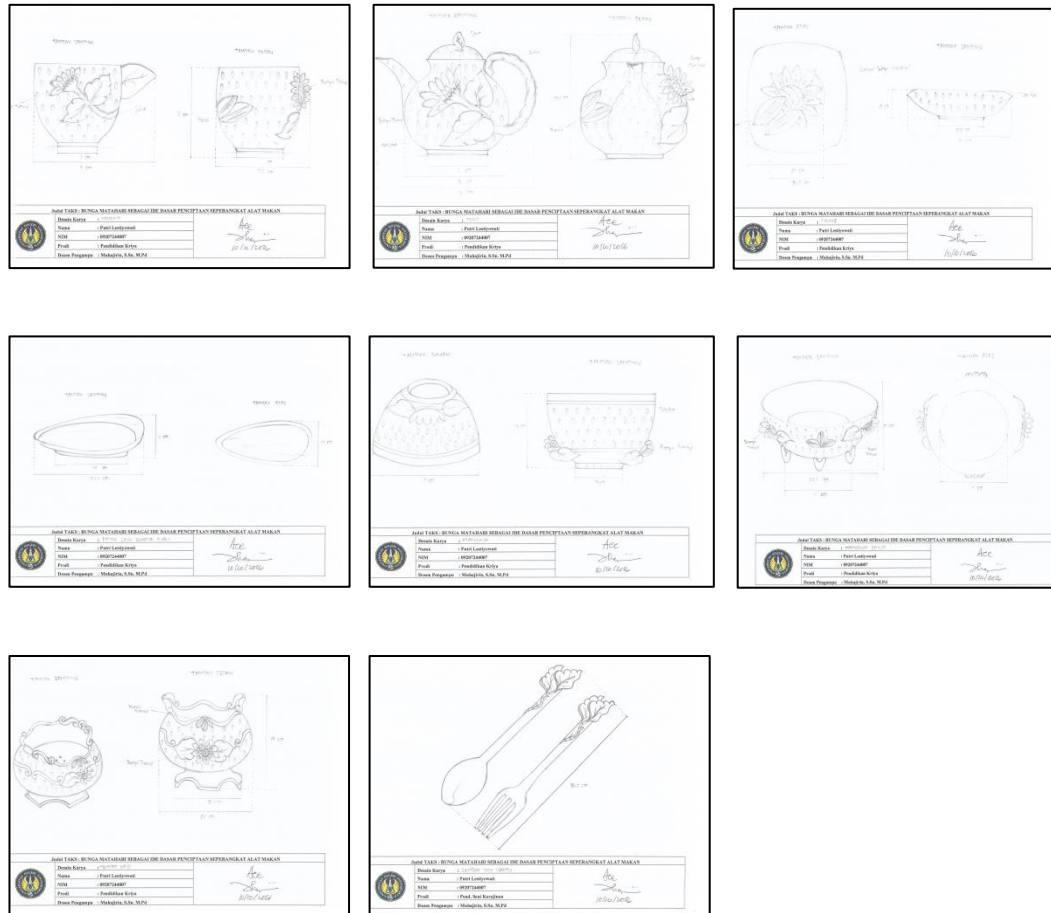




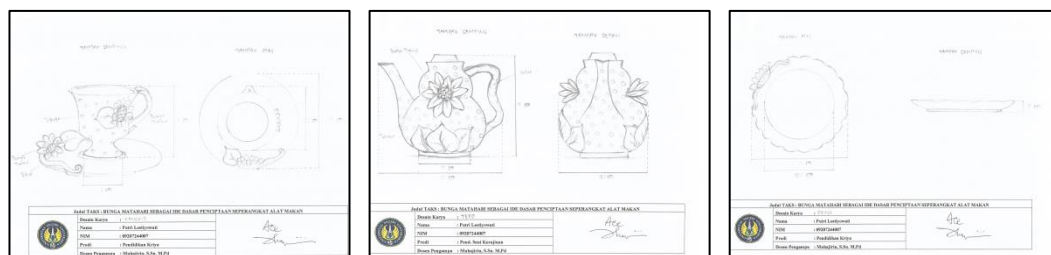
## Set 3

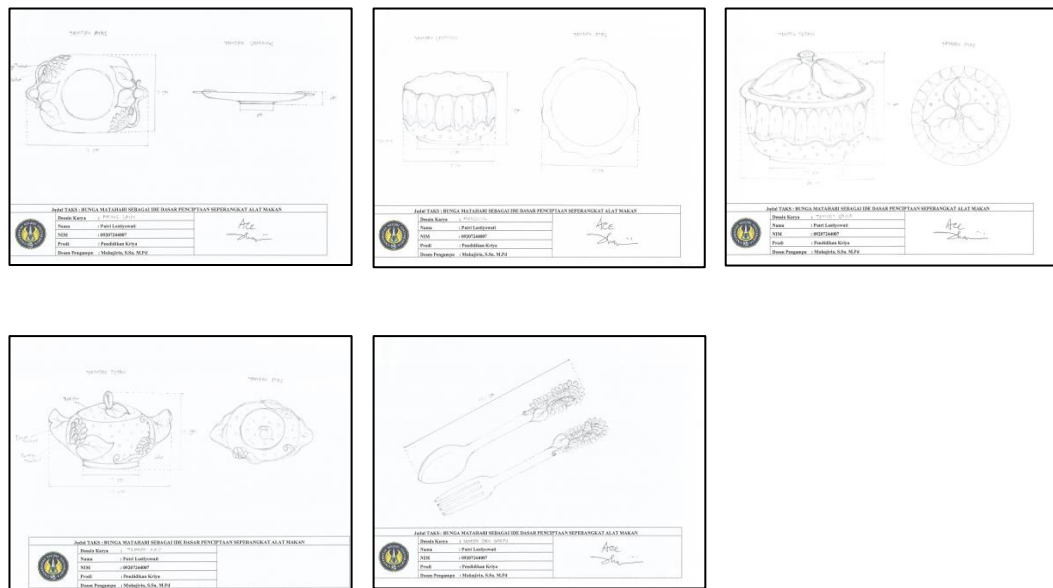


## Set 4



## Set 5

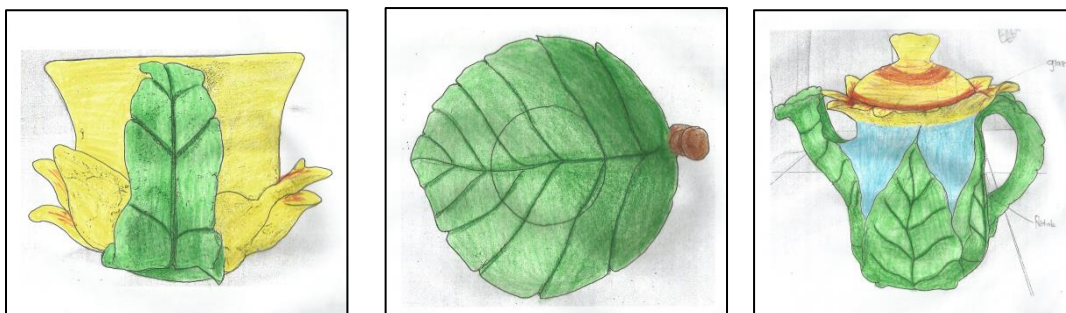


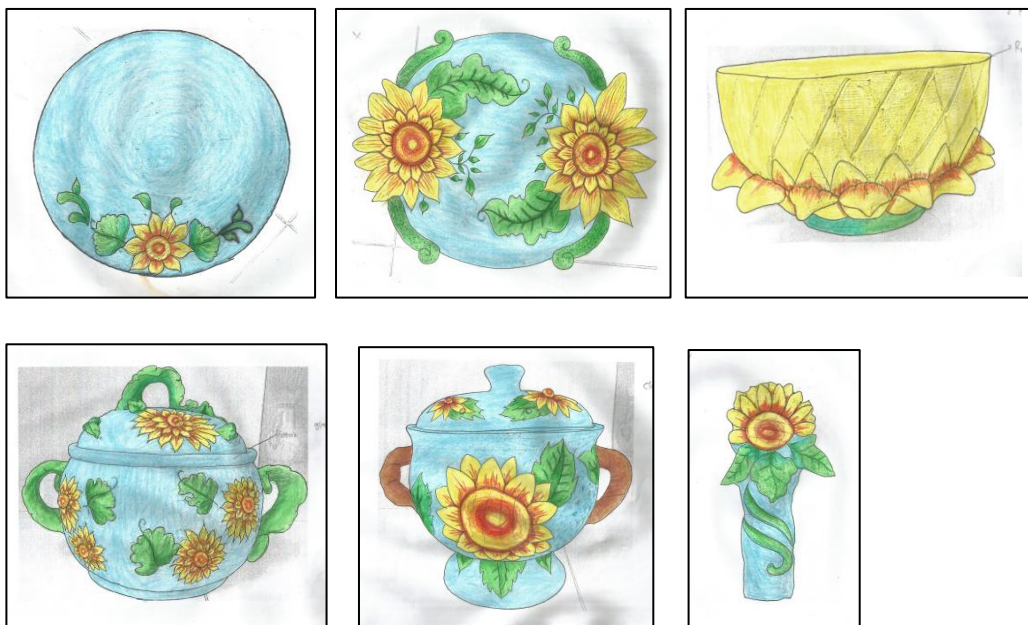


### 3. Desain

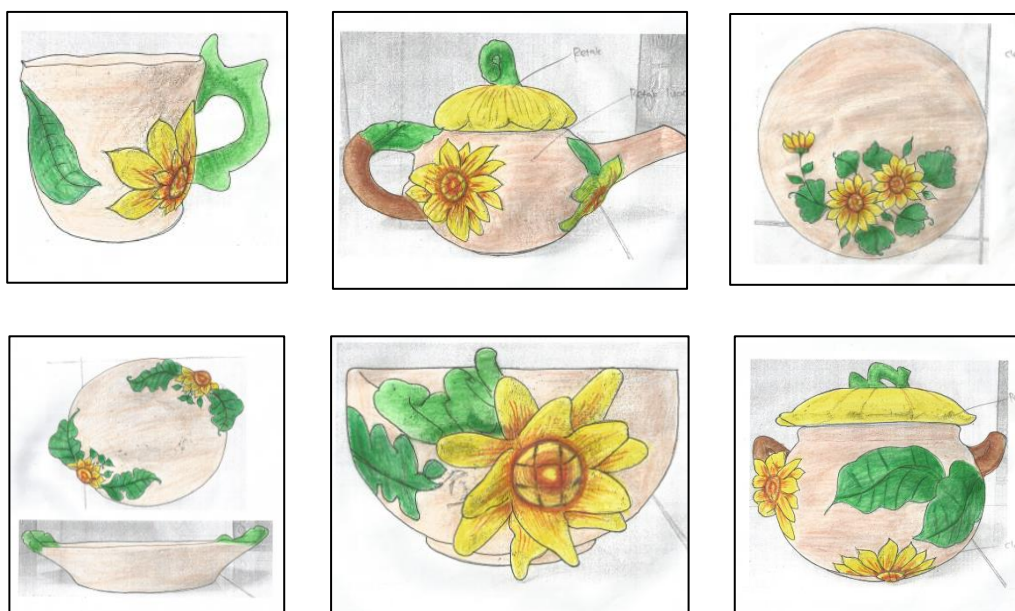
Pada proses ini dari bentuk sket-sket terpilih diatas kemudian dibuat desain sesuai bentuk yang hendak dicapai. Adapun desain-desain yang telah dibuat seperti tampak pada gambar di bawah ini.

#### Set 1





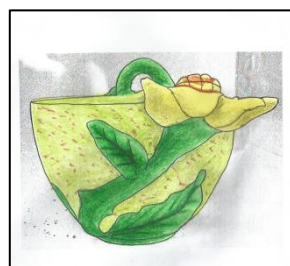
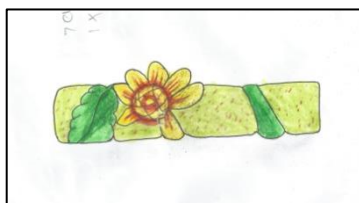
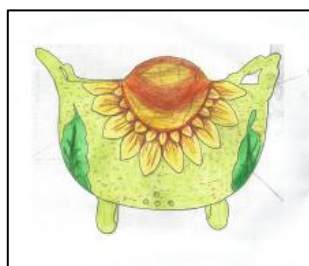
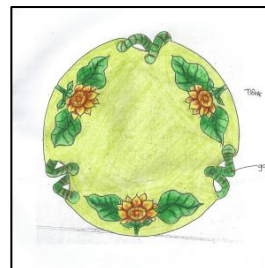
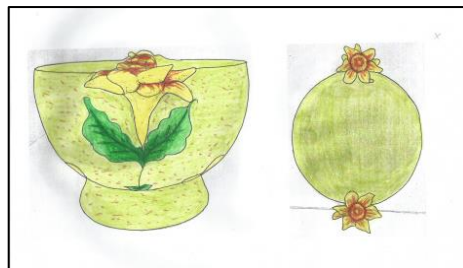
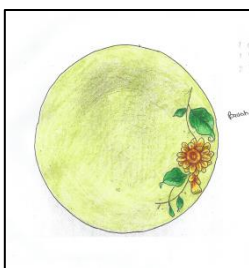
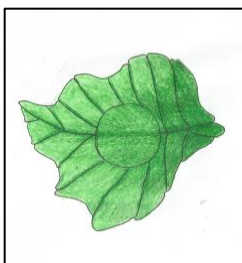
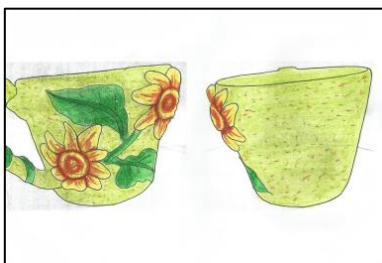
Set 2



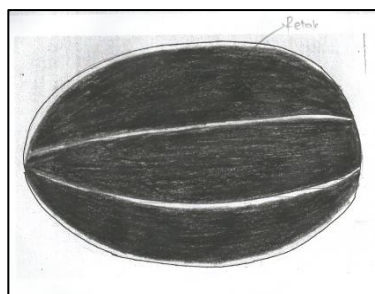
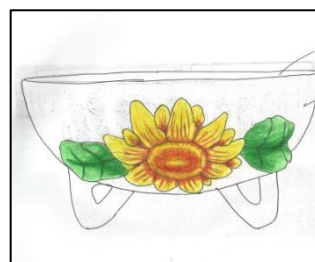
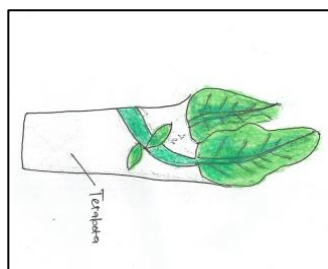
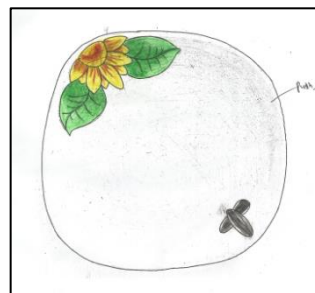




Set 3



Set 4



Set 5





## B. Proses Pembuatan Karya

### 1. Persiapan Bahan dan Alat

#### a. Bahan

Untuk kesesuaian antara konsep penciptaan dengan bentuk yang akan diwujudkan, maka pemilihan bahan-bahan menjadi pertimbangan dalam proses penciptaan. Bahan-bahan yang digunakan meliputi tiga bagian diantaranya:

#### 1) Bahan Pokok

##### a) Tanah Liat

Bahan pokok berupa tanah liat yang digunakan adalah tanah liat *kaolin* yang berasal dari Wonosari dicampur dengan tanah liat Sukabumi. Pemilihan tanah liat *kaolin* dan tanah liat Sukabumi sebagai bahan pokok bertujuan untuk pencapaian hasil akhir yang sesuai dengan yang diharapkan. Adapun pencapaian yang diharapkan adalah kesesuaian antara karakter tanah liat *kaolin* Wonosari dan tanah liat Sukabumi dengan bahan pewarnaan (glasir) yang digunakan. Berdasarkan karakter yang dimiliki oleh perpaduan keduanya, yaitu



warna bakar yang relatif terang dalam suhu bakar yang tinggi menjadikan tanah liat *kaolin* Wonosari dan tanah liat Sukabumi sangat cocok digunakan



Gambar 1: **Tanah Kaolin Wonosari**  
Dokumentasi: Lestiyowati, September 2016



Gambar 2: **Tanah Liat Sukabumi**  
Dokumentasi: Lestiyowati, September 2016



Gambar 3: **Tanah Hasil campuran 1:1**  
Dokumentasi: Lestiyowati, September 2016

sebagai bahan pokok dalam perwujudan karya keramik seperangkat alat makan. Hal ini sesuai tampak pada gambar di bawah ini.

#### b) Glasir

Bahan glasir ini nantinya dijadikan sebagai bahan pewarna dalam mencapai warna-warna yang sesuai karakteristik bunga matahari, walupun penerapannya ada pengembangan sebagai kreasi artistik pada sebuah karya keramik. Adapun jenis bahan glasir yang diformulasikan menggunakan bahan-bahan sebagai berikut.



Gambar 4: **Bahan Glasir**  
Dokumentasi Lestiyowati, November 2016

## 2) Bahan Pendukung

### a) Logam

Bahan pendukung berupa logam dijadikan sebagai bahan untuk pembuatan sendok. Bentuk sendok yang tidak bisa dicapai dalam pembuatan keramik dengan alasan pada proses pengglasiran, nampaknya tidak mengurangi sebagai benda fungsi sekaligus keramik sebagai kreasi artistik yang tampak pada sendok secara menyeluruh. Hal ini untuk memberikan kenyamanan sebagai benda fungsi yang digunakan langsung alat untuk makan. Seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 5: **Sendok Logam**  
Dokumentasi Lestiyowati, November 2016

Bentuk sendok pada bagian yang bertemu langsung dengan mulut manusia pada saat makan digantikan dengan logam. Namun pada tangkai ujung tetap menggunakan keramik sebagai kreasi artistik bentuk motif bunga matahari.

#### b) *Gypsum*

Bahan *gypsum* digunakan sebagai bahan pembuat cetakan. Keberadaan cetakan disini digunakan sebagai alat pembentukan pada karya sendok. Bentuk sendok yang cukup banyak akan lebih mudah jika menggunakan cetakan sebagai pembentuknya. Hal ini untuk mendapatkan bentuk yang sama antara bentuk sendok satu dan lainnya.



Gambar 6: *Gypsum*

Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

#### b. Alat

Alat merupakan bagian yang pokok dalam mengerjakan suatu pekerjaan. Keberadaan alat merupakan penunjang berhasil tidaknya suatu karya yang dibuat. Adapun peralatan yang digunakan adalah:

##### 1) Alat Pengolahan Tanah

###### a) Ember Besar dan Ember Kecil

Ember besar dan ember kecil digunakan sebagai alat pengolahan tanah. Lebih spesifik lagi sebagai alat pencampur antara tanah *kaolin* Wonosari dengan tanah liat Sukabumi.



Gambar 7: **Ember Besar dan Ember Kecil**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

#### b) Penyaring Tanah

Penyaring tanah digunakan sebagai proses penyaringan tanah *kaolin* agar mendapatkan tanah yang lebih halus dan bersih. Hal ini digunakan karena proses pembentukan lebih kepada teknik putar.



Gambar 8: **Penyaring Tanah**  
Dokumentasi Lestiowati, September 2016

## 2) Alat Pembentukan

#### a) Alat putar manual tangan (*hand wheel*)

Alat putar manual digunakan sebagai alat pokok dalam teknik putar. Hal ini didasarkan atas pembuatan karya yang secara menyeluruh menggunakan teknik putar dalam pembentukan keramik. Alat tersebut seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 9: **Alat Putar Manual**  
Dokumentasi Lestiowati, September  
2016

b) *Alat Cetakan Gypsum*

Alat cetakan *gypsum* berfungsi sebagai alat pencetakan bentuk sendok dan garpu. Kebutuhan bentuk sendok dan garpu dalam jumlah banyak serta memiliki kesamaan bentuk masing-masing set makanan, penulis berinisiatif untuk membuat cetakan dari *gypsum*. Hal ini dalam rangka mendapatkan bentuk dan ukuran yang sama. Seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 10: **Alat Cetakan Gypsum**  
Dokumentasi Lestiowati, September 2016

### 3) Alat Dekorasi

Penyesuaian antara bentuk desain dan pembentukan global dalam pembuatan keramik tentu melalui proses dekorasi. Alat dekorasi tersebut berfungsi sebagai alat untuk mempertegas dan membentuk bagian-bagian sesuai desain dari bentuk global yang sudah dibuat. Hal ini yang akan memperlihatkan dari segi bentuk secara keseluruhan sebelum mencapai tahap pembakaran. Adapun alat yang dibutuhkan dalam mendekorasi diantaranya sebagai berikut.

#### a) Butsir kawat (*wire modeling tools*)

Alat butsir yang terbuat dari kawat berbentuk segitiga, bulat dan berbagai gaya bentuk yang diberi gagang dari kayu, merupakan alat dekorasi utama. Pada proses dekorasi alat ini berfungsi untuk membuat hiasan pada badan keramik bahkan digunakan sebagai alat untuk merapikan, mengerok, menghaluskan, membentuk tekstur pada badan keramik..



Gambar 11: **Butsir kawat** (*wire modeling tools*)  
Dokumentasi Lestiowati, Oktober 2016

#### b) Pisau dekorasi

Pisau terbuat dari besi/gegaji besi yang ujungnya ditajamkan dengan gagang kayu. Pisau dekorasi ini berfungsi untuk membuat hiasan dengan teknik gores.



Pembuatan karya keramik dengan keseluruhan ada bagian yang digores tampaknya membuat pisau dekorasi ini sangat dibutuhkan sebagai proses dekorasi.



**Gambar 12: Pisau Dekorasi**  
Dokumentasi Lestiowati, Oktober 2016

Bentuk desain bunga matahari yang diterapkan dalam keramik peralatan makan dalam hal ini dekorasi dengan teknik gores, alat pisu ini sangat membantu dalam mencapai bentuk-bentuk yang rumit terkait bentuk bunga matahari. Bentuknya yang kecil dan tajam sangat mempermudah dalam menggores pembentukan dekorasi keramik.

c) Alat Putar Manual (Ukuran Kecil)

Alat putar manual bentuk kecil ini berfungsi sebagai pemutar dalam proses dekorasi. Desain bentuk keramik yang kebanyakan melingkar membuat alat ini digunakan setiap kali proses pendekorasian. Hal ini mempermudah dalam proses dekorasi baik gores maupun tempel pada bentuk yang melingkar.



**Gambar 13: Alat Putar Manual Dekorasi**  
Dokumentasi Lestiowati, Oktober 2016

#### 4) **Alat Pembakaran**

Alat pembakaran adalah alat yang digunakan untuk proses pembakaran baik pembakaran biskui ataupun pembakaran glasir. Dalam proses pembakaran memerlukan alat tungku dan pancang suhu/*Pyrometric cone*.

##### a) Tungku

Tungku pembakaran adalah suatu tempat dari batu bata tahan api yang dapat dipanaskan dengan bahan bakar gas dan dipergunakan membakar benda-benda keramik. Tungku ini berupa tungku gas yang digunakan sebagai tempat pembakaran biskuit dan glasir. Bentuknya kubus seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 14: **Tungku Pembakaran**  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

##### b) Pengukur Temperatur (Suhu)

Dalam proses pembakaran pengendalian suhu pembakaran perlu diperhatikan agar hasil pembakaran yang diinginkan dapat tercapai. Dalam praktek pembakaran benda keramik, yang perlu diketahui adalah jenis tanah liat/komposisi tanah liat, jenis glasir, dan suhu yang akan dicapai. Suatu jenis



tanah liat atau komposisi glasir yang telah dibakukan biasanya sudah ditentukan suhu bakarnya. Untuk mengukur suhu bakar dapat digunakan pengukur temperatur suhu seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 15: **Tungku Pembakaran**  
Dokumentasi Lestiowati, November

## 5) Alat Pengglasiran

Alat-alat untuk membuat suatu campuran atau larutan bahan glasir dipergunakan beberapa peralatan yang penting. Alat tersebut baik digunakan sebagai pencampur atau teknik untuk mengglasir. Berikut beberapa alat yang digunakan dalam proses pengglasiran

### a) Timbangan Glasir

Alat timbangan pada pengglasiran digunakan sebagai alat penimbang bahan-bahan glasir yang akan digunakan. Sehingga penakaran antara larutan satu dengan yang lainnya terukur dengan pas.



Gambar 16: **Timbangan Glasir**  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

b) Mangkuk Plastik/ Baskom

Mangkuk plastik/baskom digunakan sebagai campuran bahan-bahan glasir yang belum digiling maupun yang sudah digiling siap untuk digunakan. Seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 17: **Mangkuk Plastik/ Baskom**  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

c) Saringan

Alat saringan (*ieves*) dalam pengglasiran digunakan sebagai penyaring campuran/larutan glasir yang sudah digiling atau digerus.



Gambar 18: **Saringan Glasir**  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

d) Alat Menggiling Glasir (*Ballmill*)

*Ballmill* digunakan sebagai alat pemutar *malpot/jarmill* yang berisi campuran bahan-bahan glasir sehingga terjadi proses penggilingan/penghalusan bahan glasir. Alat tersebut seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 19: **Alat Menggiling Glasir (*Ballmill*)**  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

e) *Spray gun*

*Spray gun* digunakan sebagai alat untuk mengglasir badan keramik dengan teknik semprot tenaga udara yang dihasilkan dari alat kompresor.



Gambar 20: *Spray Gun*  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

f) Kuas

Kuas digunakan sebagai alat untuk mengglasir benda keramik dengan teknik kuas atau lukis. Biasanya hanya digunakan dalam membuat bagian dekorasi motif pada badan keramik.



Gambar 21: **Kuas**  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

g) Kompresor

Kompresor digunakan sebagai alat untuk menyimpan dan mengeluarkan udara yang dialirkan pada *spray gun* sehingga campuran glasir akan keluar. Alat tersebut seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 22: **Kompresor**  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

h) *Spray Booth*

*Spray booth* digunakan sebagai alat untuk tempat atau ruangan yang digunakan proses pengglasiran benda keramik dengan teknik semprot. Tempat ini mempunyai bagian-bagian yang mendukung untuk proses pengglasiran. Diantaranya, steker, saklar, bak air, kipas angin, dan plat alumunium. Seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 23: *Spray Booth*  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

i) *Malpot/Jarmil*

*Malpot/jarmil* merupakan alat untuk tempat/wadah campuran bahan-bahan glasir yang akan digiling di atas *ball mill*.



Gambar 24: *Malpot/Jarmil*  
Dokumentasi Lestiowati, November 2016

## 6) Alat Pendukung

Alat pendukung yang dimaksud dalam penciptaan keramik ini ialah alat-alat yang menunjang proses dari mulai pengolahan bahan sampai pada proses *finishing*. Alat ini disebutkan karena perannya yang sangat penting dalam setiap proses pembuatan karya. Beberapa alat-alat penunjang tersebut diklarifikasikan di bawah ini.

### a) Benang Pemotong

Benang pemotong digunakan sebagai alat untuk memotong ujung bibir, dasar benda keramik, dan tanah liat plastis. Alat ini digunakan pada saat pembentukan badan keramik.



Gambar 25: **Benang Pemotong**  
Dokumentasi Lestiowati, September 2016

### b) Timbangan

Timbangan kiloan digunakan untuk menimbang tanah liat atau bahan keramik dalam jumlah banyak. Alat ini digunakan sebagai bandingan antara pencampuran tanah dan kebutuhan tanah yang diperlukan dalam membuat bentuk karya yang sama.



**Gambar 26: Timbangan**  
Dokumentasi Lestiowati, September 2016

c) Alas pembentukan benda keramik

Alas pembentukan badan keramik merupakan alat yang digunakan sebagai alas pada saat proses pembentukan badan keramik dengan teknik putar. Alat ini dibutuhkan agar pada saat memindahkan badan keramik ke rak cukup mudah.



**Gambar 27: Alas Pembentukan keramik**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

d) Penggaris

Penggunaan alat penggaris dalam proses pembentukan badan keramik sangat diperlukan. Alat penggaris ini berfungsi sebagai pengukur panjang, lebar, tinggi benda keramik sesuai desain yang sudah ada.



**Gambar 28: Penggaris**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016



e) Pola atau mal

Pola atau mal digunakan sebagai alat untuk membuat ketepatan bentuk yang sama dalam jumlah banyak. Alat ini dibuat dari plastik yang kaku dibuat 1:1 dari bentuk desain sesungguhnya. Penggunaan alat ini digunakan pada saat proses pembentukan badan keramik yang mempunyai ukuran dan bentuk sama dalam teknik putar. Alat tersebut seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 29: **Pola atau Mal**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

f) Karung beras

Karung beras digunakan sebagai alas untuk pengolahan bahan tanah pada saat pencampuran. Kegunaan yang lain juga dimanfaatkan sebagai wadah untuk menampung lebihan tanah pembentukan badan keramik dan lebihan dekorasi.



Gambar 30: **Karung Beras**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016



g) Spons

Spons mempunyai kegunaan yang sangat penting dalam proses pembentukan sampai pengglasiran. Spons ini digunakan sebagai penyerap kandungan air serta menghaluskan badan keramik pada saat pembentukan. Kegunaan yang lain dimanfaatkan sebagai pengusap badan biskuit atau glasir agar bersih.



Gambar 31: **Spons**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

h) Rak

Rak digunakan sebagai tempat menampung benda-benda keramik setelah proses pembentukan dan dekorasi. Kegunaan yang lain juga pada proses pengeringan. Benda-benda keramik yang sudah jadi dikeringkan dengan cara diangin-anginkan di tempat rak.



Gambar 32: **Rak**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

i) Ampelas

Ampelas digunakan untuk menghaluskan badan keramik yang sudah kering dan benda biskuit yang masih kasar. Kegunaan yang lain sebagai penghalus cetakan *gypsum*.



Gambar 33: **Ampelas**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

## 2. Proses Penciptaan Karya

Proses pembuatan karya keramik fungsional berupa seperangkat alat makan ini meliputi beberapa tahapan yaitu, proses desain, proses pembentukan, proses dekorasi, proses pengeringan, proses pembakaran biskuit, proses pengglasiran, dan yang terakhir proses pembakaran glasir. Adapun uraiannya adalah sebagai berikut:

### a. Proses Desain

Proses desain seperti yang dipaparkan pada visualisasi di atas bahwa desain pada proses penciptaan keramik fungsional berupa seperangkat alat makan ini merupakan hasil dari sket-sket alternatif, yang kemudian didesain sesuai bentuk yang akan dibuat.

### b. Proses Pengolahan Tanah

Proses pengolahan tanah merupakan langkah awal sebelum masuk pada proses pembentukan. Pemilihan bahan tanah menjadi faktor penting dalam membuat karya keramik. Pada proses pengolahan tanah ini, penulis terlebih dahulu bereksperimen tentang tanah yang akan digunakan. Melihat ketersediaan tanah liat plastis dari Sukabumi yang biasa digunakan para perajin keramik *modern* di Yogyakarta, penulis berinisiatif melakukan eksperimen dengan mencampurkan tanah *kaolin* dari Wonosari. Hal ini diharapkan untuk mendapatkan tanah yang lebih keras setelah hasil bakaran. Seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 34: **Hasil Contoh Pembakaran Tanah**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

Hasil pengujian tersebut mendapatkan tanah plastis Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari dengan perbandingan 1:1. Hasil ini cukup keras ketika sudah proses pembakaran. proses selanjutnya dalam pengolahan tanah yaitu

dengan mengolah bahan dalam skala banyak. Hal ini seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 35: **Pengolahan/percampuran Tanah**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

Langkah pertama dalam melakukan pengolahan tanah diawali dengan penyaringan tanah. Hal ini untuk mendapatkan tanah yang lebih halus dan mudah untuk diolah. Langkah selanjutnya dengan mencampurkan air dengan tanah, dilanjutkan dengan menimbang tanah agar mendapatkan kesebandingan antara tanah Sukabumi dan tanah *kaolin* Wonosari. Proses yang terakhir, mencampurkan tanah dengan cara diinjak-injak sampai tanah tercampur rata dan plastis.

### c. Proses Pembentukan

Meningkatkan kreatifitas pembuatan karya dapat dilakukan dalam proses pembentukan. Pembentukan harus benar-benar dikuasai dari berbagai

pengalaman, sebab keteknikan sangat kompleks, membutuhkan keterampilan yang matang, penuh kesabaran dan ketelatenan sehingga dapat merealisasikan suatu karya yang berkualitas.

Dalam pembentukan benda keramik terdapat beberapa teknik pembuatan benda keramik yang dapat diaplikasikan, diantaranya teknik pijit (*pinching*), teknik pilin (*coiling*), teknik lempeng (*slab building*), teknik putar, dan teknik cetak (Gautama, 2011: 34-43).

Teknik yang dicapai dalam pembentukan karya keramik fungsional berupa seperangkat alat makan ini berupa teknik putar, teknik cetak, teknik pilin, dan semuanya dikombinasikan dengan tehnik pijit. Akan tetapi sebelum dilakukan pembentukan dengan berbagai teknik maka tanah yang akan dipakai dalam pembentukan diuli terlebih dahulu, sebab akan lebih cepat pengisapan airnya sehingga tanah mengalami pengentalan dan padat. Setelah tanah siap pakai dan cukup plastis baru dilakukan pembentukan.

Berikut uraian pembentukan badan keramik dengan masing-masing teknik yang digunakan..

### **1) Teknik Putar**

Penggunaan teknik putar menjadi teknik yang paling utama dalam proses pembentukan karya keramik seperangkat alat makan. Bentuk desain keseluruhan yang melingkar seperti bentuk peralatan makan pada umumnya, menjadikan teknik putar ini sangat diperlukan agar mendapatkan bentuk yang maksimal. Penggunaan teknik putar pun dibagi dalam kategori masing-masing sesuai kebutuhan bentuk badan keramik. Seperti yang diketahui Budiyanto (2008: 245)

bahwa pembentukan teknik putar dibagi menjadi tiga, yaitu teknik putar *centering*, teknik putar pilin, dan teknik putar tatap.

Proses pembentukan karya keramik seperangkat alat makan dengan melihat bentuk dan ukurannya, penulis menggunakan teknik putar *centering*, dan teknik putar pilin. Berikut penjabaran masing-masing teknik putar yang diaplikasikan dalam membuat keramik seperangkat alat makan.

a) Teknik Putar *Centering*

Teknik putar *centering* digunakan sebagai teknik untuk membuat ukuran yang terbatas. Teknik ini dilakukan dengan membentuk benda keramik di atas meja putar dengan sekali putar, atau juga menggabungkan dari beberapa putaran. Bentuk benda keramik yang diaplikasikan dalam teknik ini diantaranya, mangkuk sup, teko, cangkir, lepek, dan piring makan. Lebih jelasnya dalam membentuk keramik dengan teknik putar *centering* lihat gambar di bawah ini.



Gambar 36: **Proses Keramik dengan Teknik Putar *Centering***  
Dokumentasi Purnomo, September 2016

Tahap-tahap pembentukan dengan teknik putar *centering* adalah sebagai berikut:

- Ambil segumpal tanah liat plastis berbentuk bola diletakan dibagian pusat (*center*) suatu meja putaran, tekan agar melekat dan putar sambil ditegakan sehingga tanah tegak lurus diatas bidang putaran.
- Sambil terus diputar, tekanlah ibu jari yang basah ditengah-tengah gumpalan tanah membentuk lubang kira- kira 1cm dari dasar. Tarik keatas dan tanah akan naik mengikuti tangan. Begitu juga seterusnya.
- Dengan cara tersebut bentuklah benda yang dikehendaki. Untuk dapat diputar tanah harus mempunyai sifat keplastisan tertentu dan harus dapat menghisap air tanpa menjadi lunak.
- Haluskan bagian bibirnya dengan secarik kain atau spon basah. Lalu dasarnya diratakan dan dipotong dengan benang pemotong.

#### b) Teknik Putar Pilin

Teknik putar pilin digunakan untuk membentuk benda keramik yang tidak bisa dijangkau oleh teknik putar *centering*. Bentuk desain keramik seperangkat alat makan yang terdapat bentuk besar seperti tempat nasi, mangkuk sayur, dan piring lauk, tampaknya harus mengaplikasikan teknik putar pilin. Hal ini agar menghasilkan bentuk badan keramik yang besar sesuai desain dan mudah dibentuk.



Gambar 37: **Proses keramik dengan Teknik Putar Pilin**  
Dokumentasi Purnomo, September 2016

Tahap-tahap pembentukan dengan teknik putar pilin adalah sebagai berikut

- Pusatkan tanah liat plastis kemudian buatlah lempengan bentuk lingkaran dengan ukuran sesuai dasar benda yang diinginkan.
- Buatlah pilinan tanah liat plastis dengan bantuan meja atau langsung digulung dengan kedua telapak tangan.
- Gores bagian tepi lempengan berbentuk lingkaran untuk alas benda menggunakan jarum.
- Olesi bagian yang telah digores tersebut dengan slip tanah liat menggunakan kuas
- Sambung pilinan pada pada tepi dasar benda yang telah digores dan diberi slip kemudian tekan untuk memperkuat sambungan.
- Buatlah pilinan tanah liat plastis, kemudian susun di atas bentuk dasar kemudian satukan dengan jari tangan. Pekerjaan ini memerlukan ketrampilan dan kepekaan tangan seperti pada saat melakukan pembentukan dengan teknik putar, disamping pembentukan cara ini juga



dapat memadatkan dinding benda dan memberi tampilan produk sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

- Ratakan sambungan pilinan tanah liat tersebut menggunakan jari-jari tangan hingga pilinan tanah liat benar-benar menyatu
- Haluskan permukaan luar dinding benda keramik menggunakan *rib* atau *scraper*.
- Haluskan juga bagian dalam dinding benda keramik menggunakan *rib* atau *scraper*.
- Tambahkan pilinan tanah liat dan bentuklah menjadi benda keramik sesuai dengan rencana.
- Satukan pilinan tanah liat untuk bibir benda keramik dengan menekan pilinan ke arah dinding benda keramik agar menyatu dengan kuat.
- Haluskan permukaan luar dan dalam dinding benda keramik, kemudian angin-anginkan hingga kondisi setengah kering sebelum dijemur.

## 2) Teknik Pijit

Pada teknik pijit umumnya digunakan untuk membentuk bagian pegangan teko, tempat nasi, cangkir, dan tempat sayur. Kegunaan yang lain teknik pijit juga digunakan sebagai dekorasi agar menghasilkan karya yang luwes tidak kaku. Teknik ini hanya menggunakan jari-jari tangan sebagai penekan untuk membentuknya. Lebih jelas lagi dideskripsikan dengan langkah-langkah sebagai berikut.

- Ambil tanah liat secukupnya, buatlah bentuk pola secukupnya sebagai bentuk dekorasi.

- Lakukan pemijitan secara menyeluruh hingga terbentuk benda yang diinginkan pembentuk dekorasi.
- Rapikan bagian luar badan benda agar tampilan tampak selesai.



Gambar 39: **Contoh Hasil Teknik Pijit**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

### 3) Teknik Pilin

Pada teknik pilin umumnya tidak jauh beda dengan teknik pijit, digunakan untuk membentuk bagian pegangan teko, tempat nasi, cangkir, dan tempat sayur. Kegunaan yang lain teknik pilin juga digunakan sebagai dekorasi agar menghasilkan karya yang luwes tidak kaku. Seperti tampak pada salah satu contoh hasil karya teknik pilin di bawah ini.



Gambar 40: **Contoh Hasil Teknik Pilin**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

#### d. Proses Dekorasi

Penampilan benda keramik perlu direncanakan sejak mulai proses pembentukan hingga penerapan dekorasinya. Dalam penerapan dekorasi pada benda keramik dapat dilakukan dengan berbagai kondisi tanah liat, seperti kondisi benda masih basah (bersamaan pada waktu pembentukan), kondisi benda setengah keras/kering, dan setelah selesai pembentukan, hal ini terkait dengan keteknikan dekorasi yang akan dikerjakan (Budiyanto dkk, 2008: 386).

Pada proses dekorasi yang dilakukan dalam pembuatan benda keramik ini menggunakan dekorasi benda masih basah ataupun setengah kering. Hal ini mengikuti bentuk dasar yang dibuat dalam pembentukan benda-benda alat rumah tangga (seperangkat alat makan). Karya yang telah dibentuk (bentuk global) di dekorasi dengan menggunakan teknik korek atau gores dan tempel. Adapun bentuk dekorasi yang di terapkan adalah bentuk-bentuk yang memperkuat bentuk bunga matahari pada badan keramik.



Gambar 41: **Proses dekorasi gores dan contoh hasil dekorasi tempel**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

#### e. Proses Pengeringan

Karya keramik seperangkat alat makan yang sudah melalui proses pembentukan dan dekorasi kemudian dikeringkan sebelum dilakukan pembakaran. Proses pengeringan merupakan proses perubahan penyusutan karya

dari basah menjadi kering. Cara yang dilakukan untuk pengeringan yaitu dengan dua cara, yaitu dengan mengangin-anginkan karya di atas rak yang tersedia dalam ruangan dan dikeringkan secara langsung di bawah sinar matahari. Setelah cukup kering, karya masuk pada proses pembakaran.



Gambar 42: Pengeringan diangin-anginkan  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016



Gambar 43: Pengeringan sinar matahari  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

#### **f. Proses Penghalusan (Pengampelasan)**

Proses selanjutnya setelah pengeringan badan keramik selesai, sebelum ke tahap pembakaran, keramik-keramik tersebut di amplas terlebih dahulu. Hal ini agar bagian-bagian yang kasar dan tajam menjadi halus dan tidak berbahaya pada saat di gunakan menurut fungsinya. Proses pengampelasan dilakukan secara bertahap sesuai bentuk benda keramik.



Gambar 44: **Proses Pengampelasan**  
Dokumentasi Lestiyowati, September 2016

### g. Proses Pembakaran Biskuit

Membakar benda keramik merupakan tahapan cukup kritis namun menyenangkan untuk merubah benda mentah (*greenware*) menjadi benda keramik yang matang dan keras. Proses pembakaran tersebut merupakan salah satu tahapan yang sangat penting pada proses pembuatan benda keramik, karena tanpa melalui proses pembakaran maka benda keramik belum dapat disebut produk keramik. Jadi suatu benda keramik dapat dikatakan sebagai produk keramik harus melalui proses pembakaran.

Pada proses pembakaran biskuit ini, tanah liat yang dibakar pada suhu  $900^{\circ}\text{C}$  dan telah menjadi keramik. Namun pada proses ini benda keramik masih berpori, sehingga keadaan ini cukup baik ketika proses pengglasiran pada tahap selanjutnya. Seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 45: **Penyusunan Pembakaran**  
Dokumentasi Lestiyowati, November 2016



Gambar 46: **Hasil Pembakaran Biskuit**  
Dokumentasi Lestiyowati, November 2016

#### Cara pengerjaanya

- Sebelum pembakaran biskuit dilakukan, terlebih dahulu dilakukan penyusunan barang-barang yang sudah kering.

- Di atas plat dipasang penyangga dan di atasnya dipasang plat lagi, kemudian disusun barang lagi.
- Demikian dikerjakan sampai ruang tungku penuh tetapi jangan sampai menyentuh langit-langit tungku, juga barang tidak boleh sampai menyentuh dinding tungku. Hal itu dimaksudkan agar panas pembakarannya dapat berjalan leluasa.
- Setelah pengaturan barang selesai, pintu ditutup rapat dan mulai proses pengapian.

#### **h. Proses Pengglasiran**

Proses pengglasiran terdiri dari tiga tahap yaitu penyiapan slip glasir, penyiapan barang yang akan diglasir dan teknik pengglasiran.

##### **1) Persiapan Slip Glasir**

##### **a) Alat yang dipakai**

- Baskom, ember plastik
- Timbangan
- Gelas ukur
- Sendok
- Alat pengaduk
- *Malpot/Jarmil*
- Saringan halus ukuran 200 *mesh*

##### **b) Formula Glasir**

- Kuning : Glasir putih (*opaque*) + 8% pigment kuning  
(Antimon)

- Biru muda : *Opaque* + 5% pigment biru turkis
- Pink : *Opaque* + 2% pigment merah (*vanadium dioxida*)
- Putih tulang : *Opaque* + 0,5% *Ferri Oxida*
- Hitam : Glasir transparant (TSG) + 5% pigment hitam
- Hijau daun : TSG + 5% *Cupper Oxide*
- Hijau muda 1 : *Opaque* + 1% pigment hijau (*chrome dioxida*) + 4% pigment kuning (antimon)
- Hijau muda 2 : TSG +  $\frac{1}{2}$  % *Chrome dioxida* + 5% kuning
- Hijau tua : TSG + 5% *Chrome dioxida*
- Coklat : TSG + 5% *Ferro Oxida*
- Merah : TSG + 5% pigment merah (*Vanadium Dioxida*)
- Orange : TSG + 3% pigment merah + 3% pigment kuning

## 2) Pembuatan Slip Glasir

- a) Timbang formula glasir, menurut berat persennya.
- b) Masukkan formula glasir dan *ball mill* ke dalam *malpot/jarmil*
- c) Tambahkan air dengan perbandingan 1 : 1.
- d) Tutup *malpot/jarmil* dan jangan sampai bocor.
- e) Giling *malpot/jarmil* di atas alat penggiling glasir selama 2-4 jam.
- f) Saring glasir yang sudah digiling dengan *malpot/jarmil* dan hasil saringan langsung bisa digunakan untuk mengglasir.



Gambar 47: **Proses Penggilingan Glasir**  
Dokumentasi Lestiyowati, Desember 2016

### 3) Teknik Pengglasiran

Teknik yang dipakai dalam pengglasiran ini menggunakan teknik celup, tuang, semprot, dan kuas.

#### a) Teknik Celup

Pengglasiran dengan teknik celup ini dilakukan dengan cara memasukkan atau mencelupkan benda keramik ke dalam larutan glasir menggunakan tang pencelup (*dipping tong*) atau dengan tangan secara langsung. Teknik celup ini merupakan teknik terbaik untuk menghasilkan permukaan glasir yang merata, tetapi terbatas pada benda-benda yang tidak terlalu besar.

Pada proses teknik celup, yang perlu diperhatikan adalah waktu untuk mencelup benda keramik ke dalam larutan glasir, karena jika terlalu lama akan



membentuk lapisan yang tebal. Bekas jepitan *dipping tong* perlu diratakan permukaannya agar tidak mengalami cacat pengglasiran.



Gambar 48: **Proses Pengglasiran Teknik Celup**  
Dokumentasi Lestiyowati, Desember 2016

Cara pengerjaannya dengan cara pegang benda keramik, selanjutnya celupkan benda keramik ke dalam cairan glasir tunggu beberapa saat hingga glasir menyerap pada permukaan benda keramik, kemudian angkat dan tempatkan pada rak dorong dan angin-anginkan hingga kering.

#### b) Teknik Tuang

Teknik tuang ini digunakan untuk mengglasir bagian dalam karya saja, karena dengan cara tuang ini celah-celah yang sekiranya tidak dapat dijangkau dapat terkena glasir dengan merata.

Cara pengerjaannya:

- Siapkan slip glasir ke dalam baskom plastik, kemudian aduk sampai rata.
- Ambil karya yang sudah dibersihkan.
- Tuangkan slip glasir ke dalam karya.

- Goyangkan karya secara memutar sampai dinding bagian dalam terkena glasir dengan merata.
- Setelah merata, tuang slip glasir ke dalam baskom lagi.



Gambar 49: **Proses Pengglasiran Teknik Tuang**  
Dokumentasi Lestiyowati, Desember 2016

c) Teknik Semprot

Cara semprot ini dilakukan agar pori-pori dalam tekstur dapat terjangkau oleh gelasir dan hasil dapat merata. Dengan teknik semprot inilah yang menjadikan warna-warna yang dihasilkan menjadi warna yang kuat ataupun tipis, hal ini sesuai ketebalan glasir yang disemprotkan.



Gambar 50: **Proses Pengglasiran Teknik Semprot**  
Dokumentasi Lestiyowati, Desember 2016

Cara pengerjaannya:

- Tuang cairan glasir pada tabung *spraygun* atau *air brush*.
- Tempatkan benda keramik di atas *whirler* dalam *spraybooth*, putar saklar pada posisi *on* hingga air mengalir melalui plat aluminium.
- Semprot benda keramik sambil memutar *whirler* pelan-pelan hingga merata pada seluruh permukaan benda keramik, setelah selesai angkat dan tempatkan pada rak. Penyemprotan juga dapat dilakukan pada bagian dasar benda yang berkaki dengan cara meletakkan benda di atas *whirler* secara terbalik.

#### d) Teknik Kuas

Pengglasiran benda keramik dengan teknik kuas (*brush*) dilakukan dengan cara melapiskan larutan glasir pada benda keramik menggunakan kuas, teknik ini pada umumnya untuk membuat dekorasi benda keramik dan untuk meratakan bagian yang tidak rata dari teknik lain. Pelapisan larutan glasir dilakukan dengan dua arah yang berbeda yaitu secara vertikal dan horizontal sehingga benda keramik akan terlapisi dengan sempurna.



Gambar 51: **Proses Pengglasiran Teknik Kuas**  
Dokumentasi Lestiyowati, Desember 2016

Cara pengerjaannya

- Siapkan *banding wheel* pada meja kerja, kemudian letakkan benda keramik di atas *banding wheel* dengan posisi memusat. Untuk penguasan glasir dekorasi berbaring cukup ditaruh di atas meja.
- Kuaskan glasir pada badan keramik atau motif dekorasi sampai merata
- Selama proses pengglasiran aduklah larutan glasir secara terus menerus sehingga larutan glasir tidak mengendap di dasar wadah yang menyebabkan glasir sangat berair.

#### **i. Proses Pembakaran Glasir**

Proses pembakaran glasir ini sesungguhnya tidak jauh berbeda dari pembakaran biskuit. Pada pembakaran barang berglasir bila glasir telah melebur, mudah sekali melekat pada benda lain yang menyentuh, dan setelah dingin glasir tadi menjadi keras dan sukar dilepas. Bedanya dengan pembakaran biskuit hanya dalam cara mengatur barang, penganturan suhu pertama, pencapaian suhu, dan lamanya pembakaran.

Langkah pembakaran:

- Pasang plat pada bagian dasar tungku dengan diberi penyangga.
- Susun benda keramik pada plat tersebut hingga penuh.
- Putar/buka secara penuh kran pada tabung gas.
- Buka regulator pada saluran pipa gas dengan posisi 4 kPa. Ingat saluran gas *main flame* dan *pilot flame* pada burner pada posisi *low* dan tombol api pada posisi ditekan.

- Nyalakan api pada burner dan atur besarnya api tersebut dengan memutar *main flame* hingga suhu mencapai 160°C-180°C dalam waktu kurang lebih 1jam.
  - Tutup damper hingga tersisa lubang 7.5 cm.
  - Apabila suhu tersebut di atas telah tercapai, putar *main flame* hingga api bertambah besar dan suhu meningkat hingga mencapai 210°C-230°C dalam waktu 1 1/2 jam, kemudian putar *pilot flame* pada posisi *high*.
  - Tambahkan gas melalui *main flame* hingga suhu pada *pyrometer* mencapai 420°C-460°C dalam waktu 2 1/2 jam. Tambahkan gas setelah suhu mencapai 580°C-620°C dalam waktu 3 1/2 jam.
  - Buka saluran udara primer secara penuh dan buka *damper* hingga 11.5 cm.
8. Jika suhu telah tercapai sesuai dengan *pyrometer* perlu penahanan suhu sekitar 15 menit kemudian api pada *burner* dapat dimatikan dengan memutar *regulator* pada tabung gas.
- Tutup semua saluran gas dan kembalikan pada posisi semula, kemudian tutup *damper*, saluran udara primer serta lubang *burner* agar panas dalam ruang tungku tidak cepat hilang.
  - Dinginkan tungku dengan waktu yang sama dengan waktu lamanya proses pembakaran dan tungku boleh dibuka apabila suhu telah di bawah 200°C.



Gambar 52: **Proses Pembakaran Glasir**  
Dokumentasi Lestiyowati, Desember 2016

#### **j. Proses Akhir (Aplikasi)**

Proses akhir yang dimaksudkan adalah proses penggunaan benda lain untuk mendukung terciptanya karya keramik seperangkat alat makan ini. Namun, pada penerapan proses akhir hanya diaplikasikan pada karya sendok dan garpu makan. Hal ini mengingat bentuk dan kegunaan sendok garpu yang berkaitan dengan mulut, tentu sangat tidak memungkinkan bisa diwujudkan pada proses pengglasiran. Pembakaran glasir yang tidak bisa bersentuhan langsung dengan plat, sehingga tidak bisa dihindari bagian glasir yang dihapus agar tidak menempel akan mengurangi kenyamanan pada saat digunakan nanti.

Benda yang digunakan untuk aplikasi karya sendok garpu ini ialah berupa sendok garpu logam yang sengaja dipotong untuk diterapkan pada karya sendok garpu. Adapun perwujudan aplikasinya seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 53: **Aplikasi Sendok Garpu Logam**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

### C. Pembahasan

Pembuatan karya keramik seperangkat alat makan ini meliputi desain, persiapan bahan dan alat, pembentukan global, dekorasi, pembakaran, dan aplikasi. Secara keseluruhan pada karya keramik seperangkat alat makan ini, memiliki beberapa aspek yang menjadi spesifikasi dalam pembuatannya, meliputi aspek fungsi, aspek bentuk, dan aspek estetis. Berikut penjabaran masing-masing aspek yang bisa dijelaskan

#### 1. Aspek Fungsi

Dalam perkembangan keramik *modern* hingga saat ini bukan semata-mata dijadikan benda fungsional praktis saja, akan tetapi diwujudkan pula sebagai benda seni hias baik interior maupun ekterior. Hal ini bisa terlihat dari kemunculan wujud benda keramik yang digunakan sebagai pemenuhan kebutuhan sehari-hari (fungsional praktis), di lain sisi bisa digunakan sebagai benda hias yang dipajang di dalam rumah ataupun di luar rumah (Romadoni, 2015: 168).

Sebagai salah satu pelengkap dalam kebutuhan rumah tangga, karya keramik seperangkat alat makan ini juga mempunyai dua fungsi, yaitu fungsi primer dan sekunder. Fungsi primer menempatkan pada barang fungsional praktis (peralatan makan). Sedangkan fungsi sekunder yaitu sebagai benda seni/hiasan yang dipajang di dalam rumah.

## **2. Aspek Bentuk**

Berdasarkan konsep dan ide dasar dari pembuatan keramik seperangkat alat makan ini, bentuk badan karya memiliki karakter yang unik, yaitu bentuk-bentuk sederhana namun diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari sehingga terkesan mewah. Akan tetapi, berbagai jenis model aplikasi bentuk bunga matahari menjadi referensi menyebabkan perbedaan bentuk badan atau motif tiap-tiap karya. Perbedaan ini menyesuaikan deformasi bentuk bunga matahari dan seperangkat alat makan yang dijadikan acuan. Pada bentuk-bentuk badan dan motif-motif yang terkesan mewah dan unik itulah menjadi target utama dalam pembuatan karya keramik seperangkat alat makan ini.

## **3. Aspek Estetis**

Karya berupa keramik fungsional seperangkat alat makan ini, selain menekankan pada nilai fungsi, juga didukung dengan hadirnya nilai estetika suatu karya. Nilai estetika tersebut dapat menimbulkan rasa senang, nikmat, nyaman bagi semua yang melihatnya. Karena peran panca indera yang memiliki kemampuan untuk menangkap rangsangan dari luar dan meneruskan ke dalam sehingga rangsangan itu dapat memberi kesan terhadap suatu benda. Seperti yang diungkapkan filsuf Amerika, George Santayana bahwa estetika naturalis



diartikan sebagai keindahan disamakan dengan kesenangan rasa, ketika indera mencerap objek-objek seni (Prawira dan Dharsono, 2003: 19) .

Berkaitan dengan karya seperangkat alat makan ini, pencapaian nilai estetis didasarkan atas indera penglihatan sebagai hadirnya kesenangan ketika melihat bentuk visual yang ada pada karya seperangkat alat makan ini. Ada beberapa hal yang dijadikan target dalam mencapai aspek estetis pada karya-karya keramik seperangkat alat makan ini, diantaranya adalah pengembangan bentuk dasar ide dan penerapan warna glasir yang maksimal. Bentuk-bentuk yang diterapkan mencoba mengaplikasikan bentuk seperangkat alat makan yang sederhana dengan bentuk bunga matahari yang indah dan menarik. Bentuk tersebut juga dipertegas dengan aplikasi warna glasir yang cerah pada motif bunga matahari untuk menghasilkan karya yang unik, menarik, dan terkesan mewah.

Bentuk-bentuk yang terkesan mewah dari badan keramik dan motif yang ditampilkan memberikan suatu yang unik untuk dilihat. Hal ini terlihat pada seperangkat alat makan dari set 1 samapai set 5 yang dihasilkan. Berikut penjelasan masing-masing set karya keramik seperangkat alat makan.

**Set I**

**Gambar 54: Karya Seperangkat Alat Makan Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Bentuk-bentuk yang terlihat pada karya keramik seperangkat alat makan pada umumnya memiliki bentuk polos dan monoton. Bisa disaksikan pada industri keramik saat ini, dalam memenuhi kebutuhan pasar terlihat sepintas memiliki bentuk polos dan hanya mementingkan aspek fungsional praktis.

Sebagai langkah dalam upaya memberikan gambaran baru dalam keramik seperangkat alat makan ini, mencoba menerapkan ide penciptaan baru agar memberikan nuansa unik, mewah dan tidak monoton. Pemilihan bentuk bunga matahari bukanlah suatu yang mudah untuk diaplikasikan dalam karya keramik seperangkat alat makan ini. Bentuknya yang khas dengan melingkar dan warnanya yang mencolok tentu menjadi sesuatu yang pantas untuk ditampilkan dalam mengaplikasikan pada bentuk seperangkat alat makan. Hal ini juga didukung dengan peran daun yang mengikuti pada bunga matahari.

Seperti yang tampak pada gambar di atas bisa dijelaskan bahwa, bentuk karya keramik seperangkat alat makan yang diaplikasikan dengan bentuk bunga

matahari terlihat lebih unik, mewah, dan tidak monoton. Bentuk bunga matahari yang mempercantik bentuk keramik seperangkat alat makan mampu memberikan nilai baru sebagai nilai estetis, yaitu benda yang tidak membosankan untuk dilihat. Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaiannya juga sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai. Warna glasir yang diterapkan juga aman untuk digunakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan hidup. Karena pada dasarnya pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

Berbagai macam teknik yang digunakan dalam mewujudkan karya keramik seperangkat alat makan ini. Melihat bentuknya yang baru dalam mempercantik bentuk-bentuk yang umum tentu memerlukan keuletan dalam mengaplikasikan beberapa teknik dari bahan tanah liat yang digunakan. Untuk lebih jelas dalam menjelaskannya, berikut pemaparan masing-masing karya dari set I.

### Cangkir dan Lepek



Gambar 55: **Karya Cangkir dan Lepek Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya cangkir dan lepek ini memiliki ukuran masing-masing cangkir berdiameter 9 cm, tinggi 9 cm dan masing-masing lepek berdiameter 15 cm, tinggi 2 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit.

Pembentukan cangkir merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang diambil menjadi salah satu karakter bunga matahari tersebut. Karakter yang bisa diambil ialah pada bagian ujung bunga memiliki bentuk runcing dan berwarna kuning cerah. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk cangkir ini bisa terlihat ketika dilihat dari sudut atas cangkir. Sepintas juga didukung dengan bentuk lepek dan tangkai cangkir sebagai aplikasi bentuk daun.

Proses perwujudan cangkir dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global cangkir dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya diaplikasikan dengan teknik pijit sebagai karakter bunga matahari yang diterapkan pada sisi bagian bawah. Untuk bagian tangkai cangkir

menggunakan teknik pijit sehingga mudah dibentuk daun sebagai pelengkap bentuk bunga matahari. Begitu juga dengan pembentukan lepek. Teknik yang digunakan ialah teknik putar sebagai dasaran, kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit sebagai penghias bentuk daun secara utuh.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya cangkir adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, dan coklat. Pada bagian badan cangkir dicelup dengan warna kuning, kemudian bagian yang runcing disemprot tipis menggunakan warna orange. Untuk bagian tangkai cangkir semua diwarnai hijau tua dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian lepek, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun, namun pada bagian tangkai daun diwarnai coklat dengan teknik kuas.

Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk cangkir yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah cangkir yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan cangkir ini. Bentuk bibir cangkir yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Teko



Gambar 56: **Karya Teko Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya teko ini memiliki ukuran diameter 13,5 cm, tinggi 21 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit.

Pembentukan teko merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang lebih utuh. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di bawahnya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk teko ini bisa terlihat ketika dilihat dari sudut atas teko. Sepintas juga didukung dengan bentuk daun yang menghiasi badan keramik ketika di lihat dari samping.

Proses perwujudan teko dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan teko dengan teknik putar *centering*. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan teko dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pijit pada

bagian daun penghias badan teko. Untuk bagian tangkai teko menggunakan teknik pijit sehingga mudah dibentuk daun sebagai pelengkap bentuk bunga matahari.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya teko adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, dan biru muda. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam teko dituang dengan warna biru muda dan bagian bodi teko disemprot dengan warna biru muda. Kemudian pada tutup teko diglasir menggunakan warna orange dengan pegangan tutup warna kuning. Untuk bagian tangkai teko semua diwarnai hijau tua dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan teko, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk teko yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya teko ini. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan teko ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Piring



Gambar 57: **Karya Piring Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring ini memiliki ukuran masing-masing diameter 22,5 cm, tinggi 2 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik dekorasi gores.

Pembentukan piring merupakan pengembangan bentuk piring seperti pada umumnya, namun dikembangkan pada sentuhan bentuk bunga matahari yang lebih utuh pada salah satu sisi piring. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di sampingnya. Hal ini memperlihatkan bentuk piring yang lebih elegan.

Proses perwujudan piring dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik dekorasi gores langsung sebagai penghias badan piring.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, dan biru muda. Langkah awal pengglasiran



pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring seutuhnya dicelup dengan warna biru muda. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning dan orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk piring yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya piring ini. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk makan.

### Piring Lauk



Gambar 58: **Karya Piring Lauk Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring lauk ini memiliki ukuran diameter 30 cm, tinggi 2 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan piring lauk merupakan pengembangan bentuk piring lauk seperti pada umumnya, namun dikembangkan pada sentuhan bentuk bunga matahari yang lebih utuh pada dua sisi yang saling berhadapan. Bentuk bunga matahari yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga untuk ditampilkan dengan saling berhadapan, selayaknya memberikan kesan tiga dimensi pada bentuk piring lauk secara kasap mata. Didukung dengan hiasan daun yang saling berhadapan pula memberikan efek keseimbangan. Hal ini memperlihatkan bentuk piring lauk yang lebih elegan, unik, dan mewah.

Proses perwujudan piring lauk dalam mencapai bentuk sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring lauk dengan teknik

putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pilin dengan dekorasi gores langsung sebagai penghias badan piring lauk.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring lauk adalah warna glasir kuning, hijau tua, hijau muda, orange, hitam, dan biru muda. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring lauk seutuhnya dicelup dengan warna biru muda. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning gradasi ke orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring lauk, semua diwarnai hijau tua gradasi hijau muda layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk piring lauk yang unik, elegan, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya piring lauk ini. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring lauk ini. Bentuknya sesuai dengan piring lauk pada umumnya, namun penambahan sentuhan dekorasi yang memberikan sesuatu yang baru. Di sisi lain,

penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk penyajian makanan lauk

### Mangkuk



Gambar 59: **Karya Mangkuk Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk ini memiliki ukuran masing-masing berdiameter 13 cm, tinggi 6,5 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi gores.

Pembentukan mangkuk ini mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang sepiintas mempunyai karakter bungan melingkar, di tengah ada bulatan, dan meruncing pada bagian sisi-sisinya. Karakter ini sesuai dengan bentuk mangkuk pada umumnya. Bentuk mangkuk yang melingkar dan memiliki bulatan di tengahnya sebagai cekungan, sangat memungkinkan untuk diaplikasikan. Bentuk runcingan bunga diterapkan pada sisi-sisi mangkuk bagian luar, sehingga akan terlihat jelas jika mangkuk ini dilihat dari sudut atas membentuk bunga matahari.

Pembentukan global mangkuk ini semuanya dengan teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit. Langkah pertama dengan membentuk badan mangkuk menggunakan teknik putar. Setelah selesai, selanjutnya dengan menambahkan bagian runcing bunga matahari untuk diterapkan pada sisi bagian

luar bawah mangkuk itu sendiri. Sedangkan teknik dekorasi gores digunakan untuk membentuk bagian-bagian garis yang ada di dalam maupun luar mangkuk. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul menyatu antara bagian dalam dan bagian luar ketika dilihat secara detail.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk adalah warna glasir kuning, orange, dan hijau tua. Pada bagian badan mangkuk dicelup dengan warna kuning, kemudian bagian yang runcing dan bagian motif dalam mangkuk disemprot tipis menggunakan warna orange. Untuk yang terakhir pada bagian bawah mangkuk dikuas tipis menggunakan glasir warna hijau tua.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk mangkuk yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah mangkuk yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk mangkuk dengan menyerupai bentuk matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda hias di dalam rumah. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk mangkuk yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dalam keadaan dingin maupun hidangan dalam keadaan panas.

### Mangkuk Sayur



Gambar 60: **Karya Mangkuk Sayur Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk sayur ini memiliki ukuran diameter 20 cm, tinggi 18 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi gores dan tempel.

Pembentukan mangkuk sayur merupakan pengembangan bentuk mangkuk sayur pada umumnya, namun dikembangkan pada aspek dekorasi bunga matahari yang lebih menyeluruh. Bentuk mangkuk sayur yang melingkar dan besar, nampaknya memberikan keleluasaan untuk sentuhan dekorasi sebagai wujud penuangan ide. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud mangkuk sayur yang polos menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan. Bentuk daun yang diaplikasikan pada bentuk tangkai dan

pegangan tutup mangkuk menjadikan lebih menyatu dari dekorasi bunga matahari.

Proses perwujudan mangkuk sayur dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan mangkuk sayur dengan teknik putar pilin. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan mangkuk sayur dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pijit pada bagian daun pegangan tutup. Untuk bagian tangkai mangkuk sayur menggunakan teknik pijit sehingga mudah dibentuk daun sebagai pelengkap bentuk bunga matahari.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk sayur adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, dan biru muda. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam mangkuk sayur dituang dengan warna biru muda dan bagian bodi dan tutup mangkuk sayur dicelup dengan warna biru muda. Proses berikutnya dengan memberi warna kuning gradasi orange pada motif bunga matahari dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai mangkuk sayur semua diwarnai hijau tua dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan mangkuk sayur, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun



juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk mangkuk sayur yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya mangkuk sayur ini. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan mangkuk sayur ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dingin maupun panas.

### Tempat Nasi



Gambar 61: **Karya Tempat Nasi Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya tempat nasi ini memiliki ukuran diameter 19 cm, dan tinggi 23 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pijit serta dekorasi gores dan tempel.

Pembentukan tempat nasi merupakan pengembangan bentuk tempat nasi pada umumnya, namun dikembangkan pada aspek dekorasi bunga matahari yang lebih menyeluruh. Bentuk tempat nasi yang melingkar dan besar, nampaknya memberikan keleluasaan untuk sentuhan dekorasi sebagai wujud penuangan ide. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud tempat nasi yang polos menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan. Bentuk tangkai bunga yang diaplikasikan pada bentuk tangkai tempat nasi menjadikan lebih menyatu dari dekorasi bunga matahari.

Proses perwujudan tempat nasi dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan tempat nasi dengan teknik putar pilin. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan tempat nasi dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pijit pada bagian daun pegangan tutup. Untuk bagian tangkai tempat nasi menggunakan teknik pilin, sehingga mudah dibentuk tangkai sebagai pelengkap bentuk bunga matahari.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya tempat nasi adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, coklat, dan biru muda. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam tempat nasi dituang dengan warna biru muda dan bagian bodi dan tutup tempat nasi dicelup dengan warna biru muda. Proses berikutnya dengan memberi warna kuning gradasi orange pada motif bunga matahari dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai tempat nasi semua diwarnai coklat dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan tempat nasi, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan tempat yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Hal ini

mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan tempat nasi ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dingin maupun panas.

### Gagang Sendok



Gambar 62: **Karya Sendok Set 1**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya gagang sendok ini memiliki ukuran panjang 8 cm dan tebal 1 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik cetak tekan.

Pembentukan gagang sendok merupakan pengembangan bentuk gagang sendok yang tidak biasa. Bentuk sendok yang pada umumnya dibuat dengan satu bahan, nampaknya memberikan wujud baru dalam perkembangan sendok aplikasi keramik. Dalam mengaplikasikannya, gagang sendok lebih ditekankan sebagai hiasan untuk mempercantik tampilan sendok tanpa mengurangi fungsinya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud gagang sendok menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan.

Proses perwujudan gagang sendok dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan model secara utuh, kemudian

membuat cetakan dari *gypsum*. Setelah cetakan selesai, masuklah pada tahap pencetakan dengan cara ditekan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya gagang sendok adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, dan biru muda. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian motif bunga matahari diglasir dengan warna kuning dan orange dengan teknik kuas. Bagian bodi gagang diwarnai biru muda dengan teknik kuas. Terakhir, dekorasi daun pada badan gagang sendok, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan sendok yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan sendok ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan.

## Set II



Gambar 63: **Karya Seperangkat Alat Makan Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Bentuk-bentuk yang terlihat pada karya keramik seperangkat alat makan pada umumnya memiliki bentuk polos dan monoton. Bisa disaksikan pada industri keramik saat ini, dalam memenuhi kebutuhan pasar terlihat sepiantas memiliki bentuk polos dan hanya mementingkan aspek fungsional praktis.

Sebagai langkah dalam upaya memberikan gambaran baru dalam keramik seperangkat alat makan ini, mencoba menerapkan ide penciptaan baru agar memberikan nuansa unik, mewah dan tidak monoton. Pemilihan bentuk bunga matahari bukanlah suatu yang mudah untuk diaplikasikan dalam karya keramik seperangkat alat makan ini. Bentuknya yang khas dengan melingkar dan warnanya yang mencolok tentu menjadi sesuatu yang pantas untuk ditampilkan dalam mengaplikasikan pada bentuk seperangkat alat makan. Hal ini juga didukung dengan peran daun yang mengikuti pada bunga matahari.

Seperti yang tampak pada gambar karya set II di atas bisa dijelaskan bahwa, bentuk karya keramik seperangkat alat makan yang diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari terlihat lebih unik, mewah, dan tidak monoton. Bentuk bunga

matahari yang mempercantik bentuk keramik seperangkat alat makan mampu memberikan nilai baru sebagai nilai estetis, yaitu benda yang tidak membosankan untuk dilihat. Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaiannya juga sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai. Warna glasir yang diterapkan juga aman untuk digunakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan hidup. Karena pada dasarnya pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

Berbagai macam teknik yang digunakan dalam mewujudkan karya keramik seperangkat alat makan ini. Melihat bentuknya yang baru dalam mempercantik bentuk-bentuk yang umum tentu memerlukan keuletan dalam mengaplikasikan beberapa teknik dari bahan tanah liat yang digunakan. Untuk lebih jelas dalam menjelaskannya, berikut pemaparan masing-masing karya dari set II.



### Cangkir



Gambar 64: **Karya Cangkir dan Lepek Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya cangkir dan lepek ini memiliki ukuran masing-masing cangkir berdiameter 8 cm, tinggi 8 cm dan masing-masing lepek berdiameter 10 cm, tinggi 2 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dan pilin.

Pembentukan cangkir merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang diambil menjadi salah satu karakter bunga matahari tersebut. Karakter yang bisa diambil ialah pada bagian ujung bunga memiliki bentuk runcing dan berwarna kuning cerah. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk cangkir ini bisa terlihat ketika dilihat dari berbagai perspektif tampilan cangkir.

Proses perwujudan cangkir dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global cangkir dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya diaplikasikan dengan teknik pijit sebagai variasi bentuk pada bagian sisi atas titik temu cangkir dan mulut ketika digunakan. Untuk bagian tangkai cangkir menggunakan teknik pilin dan pijit agar lebih dinamis sebagai

pelengkap bentuk bunga matahari. Begitu juga dengan pembentukan lepek. Teknik yang digunakan ialah teknik putar sebagai dasaran, kemudian diaplikasikan dengan dekorasi gores sebagai pemanis tampilan lepek secara utuh.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya cangkir adalah warna glasir pink, kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Pada bagian badan cangkir dicelup dengan warna pink, kemudian bagian motif bunga matahari diglasir warna kuning gradasi orange dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai cangkir semua diwarnai hijau tua gradasi kuning dengan teknik semprot. Begitu pula dengan bagian lepek, semua badan lepek diglasir warna pink dengan motif bunga matahari berwarna kuning gradasi orange. Sedangkan pada bagian motif daun diglasir warna hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk cangkir yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah cangkir yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan cangkir ini. Bentuk bibir cangkir yang sedikit beda namun nyaman digunakan dengan perhitungan ketika bibir cangkir bertemu mulut si pemakai. Kemudian tangkai cangkir walaupun ada sedikit bentuk yang menonjol nyaman digunakan sesuai pola jari yang memegang tangkai cangkir. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Teko



Gambar 65: **Karya Teko Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya teko ini memiliki ukuran diameter 15 cm, tinggi 21 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dan pijit.

Pembentukan teko merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang lebih utuh. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di bawahnya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk teko ini bisa terlihat ketika dilihat dari sudut atas teko. Sepintas juga didukung dengan bentuk motif bunga matahari dan hiasan daun pada badan teko keramik ketika di lihat dari samping.

Proses perwujudan teko dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan teko dengan teknik putar *centering*. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan teko dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pijit pada bagian atas tutup teko sebagai bentuk bunga matahari. Untuk bagian tangkai teko

dan pegangan tutup menggunakan teknik pilin sehingga mudah dibentuk. Langkah terakhir dengan mendekorasi bentuk bunga matahari pada badan teko keramik seutuhnya menggunakan dekorasi tempel dan gores.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya teko adalah warna glasir pink, kuning, hijau tua, orange, hitam, dan coklat. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam teko dituang dengan warna pink dan bagian bodi teko disemprot dengan warna pink. Kemudian pada tutup teko diglasir menggunakan warna kuning gradasi orange dengan pegangan tutup warna hijau tua gradasi kuning. Untuk bagian tangkai teko semua diwarnai coklat dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan teko, semua diwarnai hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir pada bagian motif bunga matahari menggunakan glasir warna kuning gradasi orange.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk teko yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya teko ini. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan teko ini. Di sisi

lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Piring



Gambar 66: **Karya Piring Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring ini memiliki ukuran masing-masing diameter 22,5 cm, tinggi 2,5 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik dekorasi gores.

Pembentukan piring merupakan pengembangan bentuk piring seperti pada umumnya, namun dikembangkan pada sentuhan bentuk sepasang bunga matahari yang lebih utuh pada salah satu sisi piring. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di sampingnya. Hal ini memperlihatkan bentuk piring yang lebih elegan dan tidak biasa pada perkembangan seni keramik fungsional.

Proses perwujudan piring dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik dekorasi gores langsung sebagai penghias badan piring.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring adalah warna glasir pink, kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring seutuhnya dicelup dengan warna pink. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning dan orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring, semua diwarnai hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk piring yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya piring ini. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk makan.

### Piring Lauk



Gambar 67: **Karya Piring Lauk Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring lauk ini memiliki ukuran diameter 25 cm, tinggi 2,5 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi dan gores.

Pembentukan piring lauk merupakan pengembangan bentuk piring lauk seperti pada umumnya, namun dikembangkan pada sentuhan bentuk daun dan setengah bunga matahari pada dua sisi yang saling berhadapan. Bentuk setengah bunga matahari yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga untuk ditampilkan dengan saling berhadapan, selayaknya memberikan kesan cantik pada bentuk piring lauk secara kasap mata. Didukung dengan hiasan daun yang saling berhadapan pula memberikan efek keseimbangan. Hal ini memperlihatkan bentuk piring lauk yang lebih elegan, unik, cantik, dan mewah.

Proses perwujudan piring lauk dalam mencapai bentuk sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring lauk dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan



dengan teknik pijit sebagai penambahan bentuk daun. Terakhir dengan dekorasi gores langsung sebagai penghias badan piring lauk.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring lauk adalah warna glasir pink, kuning, hijau tua, hijau muda, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring lauk seutuhnya dicelup dengan warna pink. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning gradasi ke orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring lauk, semua diwarnai hijau tua gradasi hijau muda layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari hiasan bunga matahari dan daun yang saling berhadapan dua sisi. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring lauk ini. Bentuknya sesuai dengan piring lauk pada umumnya, namun penambahan sentuhan dekorasi yang memberikan sesuatu yang baru. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk penyajian makanan lauk

### Mangkuk



Gambar 68: **Karya Mangkuk Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk ini memiliki ukuran masing-masing berdiameter 14 cm, tinggi 8 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dan pilin dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan mangkuk ini mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang sepiintas mempunyai karakter bungan melingkar, di tengah ada bulatan, dan meruncing pada bagian sisi-sisinya. Karakter ini coba diterapkan sebagai bentuk yang menonjol dari bentuk mangkuk yang dibuat. Namun ddalam penerapanya memiliki konsep yang tidak biasa. Bentuk mangkok coba dibentuk dengan model sedikit asing. Pada salah satu sisi sengaja dipotong sedikit untuk manampilkan hiasan bunga matahari yang lebih menonjol. Sehingga terkesan bentuk mangkuk yang unik dan menarik.

Pembentukan global mangkuk ini semuanya dengan teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dan pijit. Langkah pertama dengan

membentuk badan mangkuk menggunakan teknik putar. Setelah selesai, selanjutnya dengan memotong sedikit dari bagian sisi. Pola ini digunakan untuk mendekorasi lilitan teknik pilin yang dibuat seperti tali yang mengikat. Selanjutnya, menambahkan bagian bentuk bunga matahari untuk diterapkan pada sisi bagian luar bawah lilitan teknik pilin pada mangkuk itu sendiri. Sedangkan teknik dekorasi gores digunakan untuk membentuk bagian-bagian garis yang ada di luar mangkuk. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul memberikan unsur nilai seni tinggi ketika ditampilkan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk adalah warna glasir pink, kuning, orange, hijau muda, dan hijau tua. Pada bagian badan mangkuk dicelup dengan warna pink. Selanjutnya, mengglasir warna kuning gradasi orange pada bagian bunga matahari. Untuk yang terakhir pada bagian daun dan lilitan diglasir warna hijau tua dan hijau muda.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk mangkuk yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah mangkuk yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk mangkuk dengan dekorasi bentuk matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda hias di dalam rumah. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk mangkuk yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis

bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dalam keadaan dingin maupun hidangan dalam keadaan panas.

### Mangkuk Sayur



Gambar 69: **Karya Mangkuk Sayur Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk sayur ini memiliki ukuran diameter 22,5 cm, tinggi 21 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi gores dan tempel.

Pembentukan mangkuk sayur merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang lebih utuh. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di bawahnya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk mangkuk sayur ini bisa terlihat dilihat dari berbagai perspektif . Sepintas juga didukung dengan bentuk motif bunga matahari dan hiasan daun pada badan keramik ketika di lihat dari samping.

Proses perwujudan dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan mangkuk sayur dengan teknik putar *centering*. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan mangkuk sayur dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan

dengan teknik pijit pada bagian atas tutup mangkuk sayur sebagai bentuk bunga matahari. Demikian pula dengan dekorasi bungan matahari yang menempel pada badan keramik. Untuk bagian tangkai dan pegangan tutup mangkuk sayur menggunakan teknik pilin sehingga mudah dibentuk. Langkah terakhir dengan mendekorasi bentuk bunga matahari pada badan mangkuk keramik seutuhnya menggunakan dekorasi tempel dan gores.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk sayur adalah warna glasir pink, kuning, hijau tua, hijau muda, orange, hitam, dan coklat. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam mangkuk sayur dituang dengan warna pink dan bagian bodi teko disemprot dengan warna pink. Selanjutnya, pada tutup mangkuk sayur diglasir menggunakan warna kuning gradasi orange dengan pegangan tutup warna hijau tua dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai mangkuk sayur semua diwarnai coklat dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan mangkuk sayur, semua diwarnai hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir pada bagian motif bunga matahari menggunakan glasir warna kuning gradasi orange menggunakan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk mangkuk sayur yang unik, tidak biasa, serta

memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya mangkuk sayur ini. Terlihat dari bentuk tutup yang sedikit nyleneh, dan hiasan dekorasi yang memepercantik tampilan mangkuk sayur. Terdapat juga bagian pegangan tututp yang sengaja dibuat tidak biasa. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan mangkuk sayur ini. Bentuk bunga matahari pada bagian tutup, walaupun meruncing ke luar, nampaknya sudah melalui proses penghalusan terlebih dahulu. Jadi aman untuk digunakan. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk sayur sudah dingin maupun dalam keadaan panas.

### Tempat Nasi



Gambar 70: **Karya Tempat Nasi Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya tempat nasi ini memiliki ukuran diameter 25 cm, dan tinggi 21 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pijit serta dekorasi gores dan tempel.

Pembentukan tempat nasi merupakan pengembangan bentuk tempat nasi pad umumnya, namun dikembangkan pada aspek dekorasi bunga matahari dan variasi daun yang menghiasi lebih menyeluruh. Bentuk tempat nasi yang melingkar dan besar, nampaknya memberikan keleluasaan untuk sentuhan dekorasi sebagai wujud penuangan ide. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud tempat nasi yang polos menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan. Bentuk tangkai daun yang diaplikasikan pada bentuk tangkai tempat nasi menjadikan lebih menyatu dari dekorasi bunga matahari.



Proses perwujudan tempat nasi dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan tempat nasi dengan teknik putar pilin. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan tempat nasi dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pilin pada bagian pegangan tutup. Untuk bagian tangkai tempat nasi menggunakan teknik pilin sebagai bentuk daun, sehingga mudah dibentuk dan pelengkap bentuk bunga matahari. Terakhir, mendekorasi seluruh badan tempat nasi dengan titik fokus pada bagian tengah tutup bentuk bunga matahari secara utuh.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya tempat nasi adalah warna glasir pink, kuning, hijau tua, orange, hitam, dan coklat. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam tempat nasi dituang dengan warna pink serta bagian bodi dan tutup tempat nasi disemprot aplikasi kuas dengan warna pink. Proses berikutnya dengan memberi warna kuning gradasi orange pada motif bunga matahari dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai tempat nasi semua diwarnai hijau tua gradasi kuning dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan tempat nasi, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir, pada pegangan tutup diglasir warna coklat dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun

juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan tempat nasi yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Bentuk dekorasi daun yang memberi kesan irama juga memberikan gaya tersendiri dari karya seperangkat alat makan. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan tempat nasi ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dingin maupun panas.

### Gagang Sendok



Gambar 71: **Karya Sendok Set II**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya gagang sendok ini memiliki ukuran panjang 8 cm dan tebal 1 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik cetak tekan.

Pembentukan gagang sendok merupakan pengembangan bentuk gagang sendok yang tidak biasa. Bentuk sendok yang pada umumnya dibuat dengan satu bahan, nampaknya memberikan wujud baru dalam perkembangan sendok aplikasi keramik. Dalam mengaplikasikannya, gagang sendok lebih ditekankan sebagai hiasa untuk mempercantik tampilan sendok tanpa mengurangi fungsinya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud gagang sendok menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan.

Proses perwujudan gagang sendok dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan model secara utuh, kemudian membuat cetakan dari *gypsum*. Setelah cetakan selesai, masuklah pada tahap pencetakan dengan cara ditekan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya gagang sendok adalah warna glasir pink, kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian motif bunga matahari diglasir dengan warna kuning dan orange dengan teknik kuas. Bagian bodi gagang diwarna pink dengan teknik kuas. Terakhir, dekorasi daun pada badan gagang sendok, semua diwarna hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan sendok yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan sendok ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan.

### Set III



Gambar 72: **Karya Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Bentuk-bentuk yang terlihat pada karya keramik seperangkat alat makan pada umumnya memiliki bentuk polos dan monoton. Bisa disaksikan pada industri keramik saat ini, dalam memenuhi kebutuhan pasar terlihat sepiantas memiliki bentuk polos dan hanya mementingkan aspek fungsional praktis.

Sebagai langkah dalam upaya memberikan gambaran baru dalam keramik seperangkat alat makan ini, mencoba menerapkan ide penciptaan baru agar memberikan nuansa unik, mewah dan tidak monoton. Pemilihan bentuk bunga matahari bukanlah suatu yang mudah untuk diaplikasikan dalam karya keramik seperangkat alat makan ini. Bentuknya yang khas dengan melingkar dan warnanya yang mencolok tentu menjadi sesuatu yang pantas untuk ditampilkan dalam mengaplikasikan pada bentuk seperangkat alat makan. Hal ini juga didukung dengan peran daun yang mengikuti pada bunga matahari.

Seperti yang tampak pada gambar karya set II di atas bisa dijelaskan bahwa, bentuk karya keramik seperangkat alat makan yang diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari terlihat lebih unik, mewah, dan tidak monoton. Bentuk bunga

matahari yang mempercantik bentuk keramik seperangkat alat makan mampu memberikan nilai baru sebagai nilai estetis, yaitu benda yang tidak membosankan untuk dilihat.

Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaiannya juga sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Terlihat dari bentuk teko beserta cangkir dan lepek, bentuknya yang baru dan mengandung unsur kemewahan sangat berbeda sekali dengan tampilan kombinasi bentuk bunga matahari. Didukung pula dengan kehadiran mangkuk sayur, piring, dan sendok garpu, kombinasi yang ditampilkan mempunyai nilai yang lebih tidak sebatas pada benda fungsional saja. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai. Warna glasir yang diterapkan juga aman untuk digunakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan hidup. Karena pada dasarnya pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

Berbagai macam teknik yang digunakan dalam mewujudkan karya keramik seperangkat alat makan ini. Melihat bentuknya yang baru dalam mempercantik bentuk-bentuk yang umum tentu memerlukan keuletan dalam mengaplikasikan beberapa teknik dari bahan tanah liat yang digunakan. Untuk lebih jelas dalam menjelaskannya, berikut pemaparan masing-masing karya dari set III.

### Cangkir



Gambar 73: **Karya Cangkir dan Lepek Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya cangkir dan lepek ini memiliki ukuran masing-masing cangkir berdiameter 5 cm, tinggi 6 cm dan masing-masing lepek berdiameter 7,5 cm, tinggi 2 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dan pilin serta dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan cangkir merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang diambil menjadi salah satu karakter bunga matahari tersebut. Karakter yang bisa diambil ialah pada bagian ujung bunga memiliki bentuk runcing dan berwarna kuning cerah. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk cangkir dengan bentuk bunga matahari ditampilkan pada badan cangkir. Bentuk bunga matahari yang cerah dengan dekorasi daun sebagai pendukung mampu memberikan tampilan cangkir yang mewah. Di sisi lain bentuk lepek yang mengadopsi bentuk daun menambah nilai seni tinggi dari sebuah produk

seperangkat alat makan. Hal ini juga mampu memberikan nuansa baru sebagai benda fungsional sekaligus benda seni yang mempercantik ruangan.

Proses perwujudan cangkir dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global cangkir dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya diaplikasikan dengan teknik pilin pada bagian tangkai cangkir. Begitu juga dengan pembentukan lepek. Teknik yang digunakan ialah teknik putar sebagai dasaran, kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit sebagai penghias bentuk daun secara utuh. Ketika sudah selesai, semua didekorasi dengan teknik gores dan tempel untuk mengaplikasikan motif daun dan bunga matahari.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya cangkir adalah warna glasir hijau muda, hijau tua, kuning, orange, dan hitam. Langkah pertama mengisi bagian garis-garis motif dengan glasir hitam. Pada bagian badan cangkir dicelup dengan warna hijau muda, kemudian pada bagian motif bunga matahari diglasir warna kuning dan orange dengan teknik kuas. Selanjutnya untuk pewarnaan lepek semua dicelup warna hijau tua, agar mendapatkan kesan daun seutuhnya.

Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk cangkir yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah cangkir yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan cangkir ini. Bentuk bibir cangkir yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.



### Teko



Gambar 74: **Karya Teko Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya teko ini memiliki ukuran diameter 10 cm dan tinggi 21 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan teko merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang lebih utuh. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di bawahnya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk teko ini lebih memperlihatkan bentuk yang elegan dari keseluruhan teko, namun lebih mengutamakan kemewahan dekorasi pada badan teko dan tangkai teko.

Proses perwujudan teko dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan teko dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pijit pada bagian daun tangkai teko. Sedangkan bagian bibir teko dipotong dengan

bentuk zigzag dinammis. Guna mendapatkan nilai seni yang lebih, pada badan teko didekorasi bentuk bunga matahari secara utuh dengan teknik pijit kemudian ditempel. Hiasan daun yang mengelilingi badan teko didekorasi dengan teknik gores agar mendapatkan keseimbangan dari bentuk motif matahari yang muncul.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya teko adalah warna glasir hijau muda, hijau tua, kuning, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam teko dituang dengan warna hijau muda dan bagian bodi teko dikuas dengan warna hijau muda. Pada bagian dekorasi bunga matahari diglasir warna kuning dan orange dengan teknik kuas. Sedangkan bagian tangkai teko semua diwarnai hijau tua dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan teko, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk teko yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya teko ini. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan teko ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Piring



Gambar 75: **Karya Piring Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring ini memiliki ukuran masing-masing diameter 22,5 cm, tinggi 2,5 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan piring merupakan pengembangan bentuk piring seperti pada umumnya, namun dikembangkan pada sentuhan bentuk bunga matahari yang lebih utuh pada salah satu sisi piring. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di sampingnya. Hal ini memperlihatkan bentuk piring yang lebih elegan.

Proses perwujudan piring dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik dekorasi tempel dan gores langsung sebagai penghias badan piring.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring adalah warna glasir kuning, hijau muda, hijau tua, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring seutuhnya dicelup dengan warna hijau muda. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning dan orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring, semua diwarnai hijau tua dan kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk piring yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya piring ini. Bentuk dekorasi bunga matahari dan daun pada piring terlihat lebih memberi sentuhan estetis, dari desainnya maupun teknik yang diterapkan. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk makan.

### Piring Lauk



Gambar 76: **Karya Piring Lauk Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring lauk ini memiliki ukuran diameter 23 cm, tinggi 4,5 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dengan dekorasi gores.

Pembentukan piring lauk merupakan pengembangan bentuk piring lauk seperti pada umumnya, namun dikembangkan pada sentuhan karakter bentuk bunga matahari pada masing-masing sisi yang didesain tiga bagian lilitan. Hiasan daun yang salaing berhadapan pula memberikan efek keseimbangan. Didukung pula dengan bentuk desain keseimbangan tiga sisi seolah-olah tampak seperti rotan yang melilit dari masing-masing bagian. Hal ini memperlihatkan bentuk piring lauk yang lebih elegan, unik, dan mewah.

Proses perwujudan piring lauk dalam mencapai bentuk sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring lauk dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan

dengan teknik pilin pada tiga bagian sisi sesuai bentuk. Terakhir, dengan dekorasi gores langsung sebagai penghias badan piring lauk.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring lauk adalah warna glasir kuning, hijau tua, hijau muda, orange, coklat, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring lauk seutuhnya dicelup dengan warna hijau muda. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning gradasi ke orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring lauk, semua diwarnai hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir, pada bagian lilitan pilin diglasir warna coklat menggunakan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk piring lauk yang unik, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya piring lauk ini. Di sisi lain bentuk piring lauk yang mengaplikasikan bentuk lilitan tiga sisi seimbang, nampaknya memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring lauk ini, yaitu penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk penyajian makanan lauk.

### Mangkuk



Gambar 77: **Karya Mangkuk Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk ini memiliki ukuran masing-masing diameter 14 cm, tinggi 7 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dan pilin dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan mangkuk ini mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang sepiantas mempunyai karakter bungan melingkar, di tengah ada bulatan, dan meruncing pada bagian sisi-sisinya. Karakter ini coba diterapkan sebagai bentuk yang menonjol dari bentuk mangkuk yang dibuat. Namun dalam penerapannya memiliki konsep yang tidak biasa. Bentuk mangkok coba dibentuk dengan model sedikit asing. Pada salah satu sisi sengaja ditempel untuk menampilkan hiasan bunga matahari yang lebih menonjol. Sehingga terkesan bentuk mangkuk yang unik dan menarik. Untuk keseimbangan pada sisi yang berhadapan didekorasi pilinan sebagai penghias dan mempercantik tampilan mangkuk.

Pembentukan global mangkuk ini semuanya dengan teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dan pijit. Langkah pertama dengan membentuk badan mangkuk menggunakan teknik putar. Setelah selesai, selanjutnya dengan mendekorasi lilitan teknik pilin yang dibuat seperti tali yang melengkung ke atas. Selanjutnya, menambahkan bagian bentuk bunga matahari untuk diterapkan pada sisi yang berhadapan dengan lilitan teknik pilin pada mangkuk itu sendiri. Sedangkan teknik dekorasi gores digunakan untuk membentuk daun penghias bodi luar mangkuk. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul memberikan unsur nilai seni tinggi ketika ditampilkan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk adalah warna glasir, kuning, orange, coklat, hitam, hijau muda, dan hijau tua. Langkah pertama dengan mengisis goresan dekorasi dengan warna glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian badan mangkuk dicelup dengan warna hijau muda. Kemudian mengglasir warna kuning gradasi orange pada bagian bunga matahari. Dilanjutkan mengglasir warna coklat pada bagian lilitan. Pada bagian dekorasi daun diglasir warna hijau tua gradasi kuning. Terakhir, pada semua bodi keramik yang berwarna hijau muda dipercikan warna glasir orange, agar membentuk efek titik-titik.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk mangkuk yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah mangkuk yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk mangkuk dengan dekorasi bentuk



matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda hias di dalam rumah. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk mangkuk yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dalam keadaan dingin maupun hidangan dalam keadaan panas.

### Mangkuk Sayur



Gambar 78: **Karya Mangkuk Sayur Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk sayur ini memiliki ukuran diameter 16 cm, tinggi 9 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan mangkuk ini mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang sepiintas mempunyai karakter bungan melingkar, di tengah ada bulatan, dan meruncing pada bagian sisi-sisinya. Karakter ini coba diterapkan sebagai bentuk yang menonjol dari bentuk mangkuk yang dibuat. Namun dalam penerapannya memiliki konsep yang tidak biasa. Bentuk mangkok coba dibentuk ppolos biasa, namun pada salah satu sisi sengaja ditempel untuk manampilkan hiasan bunga matahari yang lebih menonjol. Sehingga terkesan bentuk mangkuk sayur yang unik dan menarik. Untuk keseimbangan pada sisi yang berhadapan didekorasi bunga matahari sebagai penghias dan mempercantik tampilan mangkuk sayur.

Pembentukan global mangkuk ini semuanya dengan teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit. Langkah pertama dengan membentuk badan mangkuk menggunakan teknik putar. Setelah selesai, selanjutnya, menambahkan bagian bentuk bunga matahari untuk diterapkan pada sisi yang berhadapan pada mangkuk sayur. Sedangkan teknik dekorasi gores digunakan untuk membentuk bunga penghias bodi luar mangkuk sayur. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul memberikan unsur estetis yang ditampilkan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk adalah warna glasir, kuning, orange, hitam, hijau muda, dan hijau tua. Langkah pertama dengan mengisis goresan dekorasi dengan warna glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian badan mangkuk sayur dicelup dengan warna hijau muda. Kemudian mengglasir warna kuning gradasi orange pada bagian bunga matahari. Langkah selanjutnya, pada bagian dekorasi daun diglasir warna hijau tua gradasi kuning sebagai penyatu dari dekorasi bunga matahari di atasnya. Terakhir, pada semua bodi keramik yang berwarna hijau muda dipercikan warna glasir orange, agar membentuk efek titik-titik.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk mangkuk sayur yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah mangkuk sayur yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk mangkuk sayur dengan dekorasi bentuk matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda

hias di dalam rumah. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk mangkuk sayur yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dalam keadaan dingin maupun hidangan dalam keadaan panas.

### Tempat Nasi



Gambar 79: **Karya Tempat Nasi Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya tempat nasi ini memiliki ukuran diameter 18 cm, dan tinggi 16 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pilin dan pijit serta dekorasi gores.

Pembentukan tempat nasi merupakan pengembangan bentuk tempat nasi pad umumnya, namun dikembangkan pada aspek dekorasi bunga matahari dan variasi daun yang menghiasi badan keramik. Bentuk tempat nasi yang melingkar dan besar, nampaknya memberikan keleluasaan untuk sentuhan dekorasi sebagai wujud penuangan ide. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud tempat nasi yang polos menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan. Lihat saja seperti tampak pada gambar. Bentuk bunga matahari yang mengikuti pola bibir tempat nasi memberikan sesuatu yang segar. Ditambah dengan dekorasi daun yang mengikuti bentuk pola badan keramik menjadikan nilai tambah dalam menyatukan unsur dekorasi dan pola bentuk

global. Bentuk bibir tempat nasi memang sengaja dibentuk berbeda dari yang lain. Tangkai pegangan ketika digunakan membentuk pola dinamis dari unsur pola global yang ada. Hal ini diharapkan agar perwujudan bentuk tempat nasi menjadi lebih unik dan menarik.

Proses perwujudan tempat nasi dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan tempat nasi dengan teknik putar pilin. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pilin pada bagian dasaran. Untuk bagian tangkai tempat nasi menggunakan teknik pijit agar mempermudah pembentukan pola sesuai konsep, hanya saja pada bagian pegangan dilubang agar nantinya bisa untuk pegangan ketika digunakan. Terakhir, mendekorasi seluruh badan tempat nasi dengan bentuk bunga matahari beserta daun menggunakan teknik gores..

Warna glasir yang diterapkan dalam karya tempat nasi adalah warna glasir hijau muda, kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam tempat nasi dituang dengan warna hijau muda serta bagian bodi luar tempat nasi disemprot aplikasi kuas dengan warna hijau muda juga. Proses berikutnya dengan memberi warna kuning gradasi orange pada motif bunga matahari dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai tempat nasi semua diwarnai hijau tua gradasi kuning dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan tempat nasi, semua diwarnai hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir, pada semua bodi keramik yang

berwarna hijau muda dipercikan warna glasir orange, agar membentuk efek titik-titik.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan tempat nasi yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Bentuk dekorasi daun yang memberi kesan irama juga memberikan gaya tersendiri dari karya tempat nasi. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan tempat nasi ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dingin maupun panas.

### Gagang Sendok



Gambar 80: **Karya Sendok Set III**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya gagang sendok ini memiliki ukuran panjang 8 cm dan tebal 1 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik cetak tekan.

Pembentukan gagang sendok merupakan pengembangan bentuk gagang sendok yang tidak biasa. Bentuk sendok yang pada umumnya dibuat dengan satu bahan, nampaknya memberikan wujud baru dalam perkembangan sendok aplikasi keramik. Dalam mengaplikasikannya, gagang sendok lebih ditekankan sebagai hiasan untuk mempercantik tampilan sendok tanpa mengurangi fungsinya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk setengah bunga matahari dan balutan daun sebagai penghias wujud gagang sendok menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan.

Proses perwujudan gagang sendok dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan model secara utuh, kemudian



membuat cetakan dari *gypsum*. Setelah cetakan selesai, masuklah pada tahap pencetakan dengan cara ditekan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya gagang sendok adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, dan hijau muda. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian motif bunga matahari diglasir dengan warna kuning dan orange dengan teknik kuas. Bagian bodi gagang diwarnai hijau muda dengan teknik kuas. Langkah selanjutnya, dekorasi daun pada badan gagang sendok, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir, pada semua bodi keramik yang berwarna hijau muda dipercikan warna glasir orange, agar membentuk efek titik-titik.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan sendok yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan sendok ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan.

### Set IV



Gambar 81: **Karya Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Bentuk-bentuk yang terlihat pada karya keramik seperangkat alat makan pada umumnya memiliki bentuk polos dan monoton. Bisa disaksikan pada industri keramik saat ini, dalam memenuhi kebutuhan pasar terlihat sepiantas memiliki bentuk polos dan hanya mementingkan aspek fungsional praktis.

Sebagai langkah dalam upaya memberikan gambaran baru dalam keramik seperangkat alat makan ini, mencoba menerapkan ide penciptaan baru agar memberikan nuansa unik, mewah dan tidak monoton. Pemilihan bentuk bunga matahari bukanlah suatu yang mudah untuk diaplikasikan dalam karya keramik seperangkat alat makan ini. Bentuknya yang khas dengan melingkar dan warnanya yang mencolok tentu menjadi sesuatu yang pantas untuk ditampilkan dalam mengaplikasikan pada bentuk seperangkat alat makan. Hal ini juga didukung dengan peran daun yang mengikuti pada bunga matahari. Namun dalam penerapan baik desain ataupun warna, pada karya seperangkat alat makan set IV ini berbeda dengan set yang lainnya. Jika set yang lain menerapkan desain bodi polos dan *full colour*, pada set IV ini justru menerapkan keramik terakota dengan

menampilkan bodi keramik terlihat tanah sesungguhnya, hanya saja dalam penggarapannya dibikin tekstur.

Seperti yang tampak pada gambar karya set IV di atas bisa dijelaskan bahwa, bentuk karya keramik seperangkat alat makan yang diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari terlihat lebih unik, mewah, dan tidak monoton. Bentuk bunga matahari yang mempercantik bentuk keramik seperangkat alat makan mampu memberikan nilai baru sebagai nilai estetis, yaitu benda yang tidak membosankan untuk dilihat. Ditambah dengan tekstur yang tampak apada badan keramik dengan memperlihatkan keaslian tanahnya.

Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaiannya juga sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Terlihat dari bentuk teko beserta cangkir dan lepek, tampilannya yang baru dan mengandung unsur kemewahan sangat menarik sekali dengan tampilan kombinasi bentuk bunga matahari. Didukung pula dengan kehadiran tempat nasi, mangkuk sayur, piring, dan sendok garpu, kombinasi yang ditampilkan mempunyai nilai yang lebih tidak sebatas pada benda fungsional saja. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai. Warna glasir serta tanah yang diterapkan juga aman untuk digunakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan hidup. Karena pada dasarnya pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

Berbagai macam teknik yang digunakan dalam mewujudkan karya keramik seperangkat alat makan ini. Melihat bentuknya yang baru dalam mempercantik bentuk-bentuk yang umum tentu memerlukan keuletan dalam mengaplikasikan beberapa teknik dari bahan tanah liat yang digunakan. Untuk lebih jelas dalam menjelaskannya, berikut pemaparan masing-masing karya dari set IV.

### Cangkir dan Lepek



Gambar 82: **Karya Cankir dan Lepek Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya cangkir dan lepek ini memiliki ukuran masing-masing cangkir berdiameter 7,5 cm, tinggi 8 cm dan masing-masing lepek berdiameter 9 cm, tinggi 2 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi gores dan tempel.

Pembentukan cangkir merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang diambil menjadi salah satu karakter bunga matahari tersebut. Karakter yang bisa diambil ialah pada bagian ujung bunga memiliki bentuk runcing dan berwarna kuning cerah. Unsur yang lain juga bentuk motif biji bunga matahari sebagai pendukung dalam dekorasi penghias cangkir yang lebih unik. Ditambah bentuk daun sebagai tangkai cangkir sebagai penyatu dari unsur bentuk motif bunga matahari.

Proses perwujudan cangkir dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global cangkir dengan teknik putar

*centering*. Selanjutnya diaplikasikan dengan teknik pijit pada bagian tangkai cangkir guna membentuk daun. Begitu juga dengan pembentukan lepek, teknik yang digunakan ialah teknik putar sebagai dasaran, kemudian setelah selesai pembentukan global semua didekorasi motif bunga matahari dengan teknik tempel dan gores sebagai pemanis tampilan cangkir dan lepek secara utuh. Terakhir dengan membentuk tekstur pada badan luar cangkir dan lepek yang polos.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya cangkir adalah warna glasir kuning, hijau tua, kuning, orange, dan hitam. Langkah pertama dalam pengglasiran diawali dengan menuangkan glasir warna putih pada bagian dalam cangkir dan lepek. Selanjutnya mengisis garis-garis motif dengan warna hitam. Pada bagian motif bunga matahari diglasir warna kuning gradasi orange dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai cangkir semua diwarnai hijau tua gradasi kuning dengan teknik semprot. Kemudian pada motif biji bunga matahari diglasir warna hitam sesuai bentuk aslinya. Begitu pula dengan bagian lepek, pada motif bunga matahari berwarna kuning gradasi orange. Sedangkan pada bagian motif daun diglasir warna hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk cangkir yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah cangkir yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuknya yang bertekstur dan memperlihatkan warna tanah sesungguhnya, memberikan nilai seni yang tinggi dalam karya keramik seperangkat alat makan. Didukung dengan motif bunga

matahari, daun, dan biji bunga matahari ikut mempercantik dan memberikan kesan mewah pada karya cangkir dan lepek ini. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan cangkir ini. Kemudian tangkai cangkir walaupun berbentuk daun nyaman digunakan sesuai pola jari yang memegang tangkai cangkir. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Teko



Gambar 83: **Karya Teko Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya teko ini memiliki ukuran diameter 12 cm, tinggi 19,5 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dan pijit dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan teko merupakan wadah untuk mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang lebih utuh. Bentuk badan teko yang bisa dimanfaatkan sebagai pengolahan bentuk bunga matahari, sejatinya akan memberikan alternatif baru dalam perkembangan seni keramik. Bentuk bunga matahari yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di bawahnya terlihat lebih cantik dan menarik ketika ditampilkan. Sepintas juga didukung dengan bentuk motif biji bunga matahari sebagai penghias ataupun pembentukan tekstur.

Proses perwujudan teko dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan teko dengan teknik putar *centering*.



Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan teko dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pijit pada bagian pegangan tutup teko sebagai bentuk daun. Untuk bagian tangkai teko menggunakan teknik pilin sehingga mudah dibentuk. Langkah terakhir dengan mendekorasi bentuk bunga matahari pada badan teko keramik seutuhnya menggunakan dekorasi tempel dan gores.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya teko adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, dan coklat. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam teko dituang dengan warna putih gading. Kemudian pada bagian dalam tutup teko juga diglasir menggunakan warna putih gading. Untuk bagian tangkai teko semua diwarnai coklat dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan dan pegangan tutup teko, semua diwarnai hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir pada bagian motif bunga matahari menggunakan glasir warna kuning gradasi orange.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk teko yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah teko yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuknya yang bertekstur dan memperlihatkan warna tanah sesungguhnya, memberikan nilai seni yang tinggi dalam karya keramik seperangkat alat makan. Kemudian bagian tangkai cangkir juga dibuat sedemikian rupa dalam mengaplikasikan

tangkai bunga. Hal ini menjadikan bentuk teko semakin terlihat dinamis, didukung dengan motif bunga matahari, daun, dan biji bunga matahari ikut mempercantik dan memberikan kesan mewah pada karya teko ini. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan teko ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk wadah air dingin maupun panas.

### Piring



Gambar 84: **Karya Piring Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring ini memiliki ukuran diameter 21 cm, tinggi 4 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi gores.

Pembentukan piring merupakan pengembangan bentuk piring yang tampil berbeda. Bentuknya yang mengarah pada bentuk persegi, tetapi masih terlihat dinamis dengan lengkungan masing-masing sudut piring. Terlihat juga bentuk piring yang minimalis dengan sentuhan dekorasi bentuk biji dan motif bunga matahari. Di sisi lain, dengan tampilan minimalis nampaknya penambahan tekstur biji bunga matahari ikut menambah nilai estetis dari tampilan piring secara menyeluruh. Hal ini memperlihatkan bentuk piring yang lebih minimalis dan terlihat elegan.

Proses perwujudan piring dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai dibentuk persegi

dengan teknik pijit. Selanjutnya, diaplikasikan dengan teknik dekorasi gores langsung sebagai penghias badan piring. Terakhir dengan membentuk tekstur biji bunga matahari pada bagian luar piring.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, putih gading, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian dalam piring seutuhnya dituang dengan glasir warna putih gading. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning dan orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring, semua diwarnai hijau tua dan kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir dengan mengglasir warna hitam pada bagian motif biji bunga matahari.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk piring yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah piring yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuknya yang bertekstur, membentuk persegi, dan memperlihatkan warna tanah sesungguhnya, memberikan nilai seni yang tinggi dalam karya keramik seperangkat alat makan. Hal ini menjadikan bentuk piring semakin terlihat dinamis, didukung dengan motif bunga matahari, daun, dan biji bunga matahari ikut mempercantik dan memberikan kesan elegan pada karya piring ini. Berdasarkan pencapaiannya juga tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda

seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk wadah/tempat makan.

### Piring Lauk



Gambar 85: **Karya Piring Lauk Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring lauk ini memiliki ukuran panjang 24,5 cm, lebar 17 cm, dan tinggi 3 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dan pilin dengan dekorasi gores.

Pembentukan piring lauk merupakan pengembangan bentuk piring lauk yang tampil berbeda. Bentuknya yang mengarah pada bentuk biji bunga matahari yang lebih tegas. Di sisi lain, dengan tampilan minimalis nampaknya penambahan tekstur biji bunga matahari ikut menambah nilai estetis dari tampilan piring lauk secara menyeluruh. Hal ini memperlihatkan bentuk piring lauk yang lebih minimalis dan terlihat elegan.

Proses perwujudan piring lauk dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai dibentuk biji bunga matahari

dengan teknik pijit aplikasi pilin. Terakhir dengan membentuk tekstur biji bunga matahari pada bagian luar piring lauk.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piringlauk adalah warna glasir hitam dan putih gading. Langkah awal pengglasiran pertama dengan mengisis garis tengah menggunakan glair putih gading. Selanjutnya menuangkan glasir hitam pada bagian dalam piring lauk seutuhnya.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk piring lauk yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah piring yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuknya yang bertekstur, membentukbentuk biji bunga matahari, dan memperlihatkan warna tanah sesungguhnya, memberikan nilai seni yang tinggi dalam karya keramik seperangkat alat makan. Hal ini menjadikan bentuk piring lauk semakin terlihat dinamis, memberikan kesan elegan pada karya piring lauk ini. Berdasarkan pencapaiannya juga tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring lauk ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk wadah/tempat lauk.

### Mangkuk



Gambar 86: **Karya Mangkuk Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk ini memiliki ukuran masing-masing diameter 14 cm, tinggi 7 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan mangkuk ini mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang sepiintas mempunyai karakter bungan melingkar, di tengah ada bulatan, dan meruncing pada bagian sisi-sisinya. Karakter ini coba diterapkan sebagai bentuk yang menonjol dari bentuk mangkuk yang dibuat. Namun dalam penerapannya mangkuk masih tetap pada umunya, namun sedikit sentuhan motif bunga matahari dengan tekstur. Pada dua sisi luar yang saling bersebrangan sengaja ditempel hiasan bunga matahari yang lebih menonjol. Sehingga terkesan bentuk mangkuk yang unik dan menarik.



Pembentukan global mangkuk ini semuanya dengan teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit. Langkah pertama dengan membentuk badan mangkuk menggunakan teknik putar. Selanjutnya, menambahkan bagian bentuk bunga matahari untuk diterapkan pada sisi yang berhadapan dengan teknik pijit pada mangkuk itu sendiri. Sedangkan teknik dekorasi gores digunakan untuk membentuk daun penghias bodi luar mangkuk. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul memberikan unsur yang lebih estetis ditampilkan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk adalah warna glasir, putih gading, kuning, orange, hitam, dan hijau tua. Langkah pertama dengan mengglasir bagian dalam mangkuk menggunakan teknik tuang. Selanjutnya, mengsisis goresan dekorasi dengan warna glasir hitam. Kemudian mengglasir warna kuning gradasi orange pada bagian bunga matahari. Terakhir, pada bagian dekorasi daun dan lis di atas motif bunga matahari diglasir warna hijau tua dengan daun gradasi kuning.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk mangkuk yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah mangkuk yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk mangkuk dengan dekorasi bentuk matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda hias di dalam rumah. Didukung dengan bentuk tekstur biji bunga matahari sebagai variasi bentuk tampilan. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat

alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk mangkuk yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dalam keadaan dingin maupun hidangan dalam keadaan panas.

### Mangkuk Sayur



Gambar 87: **Karya Mangkuk Sayur Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk sayur ini memiliki ukuran diameter 23,5 cm, tinggi 17 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dan pijit dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan mangkuk ini sayur mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang sepiintas mempunyai karakter bungan melingkar, di tengah ada bulatan, dan meruncing pada bagian sisi-sisinya. Karakter ini coba diterapkan sebagai bentuk dekorasi yang menonjol dari bentuk mangkuk sayur yang dibuat. Namun dalam penerapannya mangkuk masih tetap pada umunya, namun sedikit sentuhan motif bunga matahari dengan tekstur dan kaki mangkuk sayur dengan pilinan sebagai penyangga. Pada dua sisi luar yang saling bersebrangan sengaja ditempel hiasan bunga matahari yang lebih menonjol. Sehingga terkesan bentuk mangkuk yang unik dan menarik.

Pembentukan global mangkuk sayur ini dengan teknik putar. Langkah pertama dengan membentuk badan mangkuk menggunakan teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin. Selanjutnya, menambahkan bagian bentuk bunga matahari untuk diterapkan pada sisi yang berhadapan dengan teknik pijit pada mangkuk sayur itu sendiri. Sedangkan teknik dekorasi gores digunakan untuk membentuk daun penghias bodi luar mangkuk sayur sebagai pendukung motif bunga matahari. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul memberikan unsur yang lebih estetis ditampilkan, ditambah dengan tampilan bentuk tekstur biji bunga matahari yang menghiasai badan luar mangkuk sayur.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk sayur adalah warna glasir, putih gading, kuning, orange, hitam, dan hijau tua. Langkah pertama dengan mengglasir bagian dalam mangkuk sayur menggunakan teknik tuang. Selanjutnya, mengsis goresan dekorasi dengan warna glasir hitam. Kemudian mengglasir warna kuning gradasi orange pada bagian bunga matahari. Terakhir, pada bagian dekorasi daun diglasir warna hijau tua gradasi kuning.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk mangkuk sayur yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah mangkuk yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk mangkuk sayur dengan dekorasi bentuk matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda hias di dalam rumah. Didukung dengan bentuk tekstur biji bunga matahari dan kaki penyangga

mangkuk sayur sebagai variasi bentuk tampilan. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk mangkuk sayur yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan sayur yang sudah dingin maupun dalam keadaan panas.

### Tempat Nasi



Gambar 88: **Karya Tempat Nasi Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya tempat nasi ini memiliki ukuran diameter 23 cm, tinggi 19 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pilin dan pijit dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan tempat nasi ini mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari dengan daun serta didukung dengan tekstur biji bunga matahari. Karakter bentuk bunga matahari coba diterapkan sebagai bentuk yang menonjol dari bentuk tempat nasi yang dibuat. Namun dalam penerapannya tempat nasi tidak seperti pada umumnya, bentuknya yang bergelombang pada bibir tempat nasi, ditambah dekorasi motif penghias, serta sedikit sentuhan motif bunga matahari dengan tekstur yang menghiasi budi tempat nasi secara menyeluruh. Pada dua sisi luar yang saling bersebrangan sengaja ditempel motif bunga matahari yang lebih menonjol. Sehingga terkesan bentuk tempat nasi yang unik dan menarik.

Pembentukan global tempat nasi ini dengan teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pijit dan pilin. Langkah pertama dengan membentuk badan mangkuk menggunakan teknik putar. Selanjutnya, menambahkan pilinan motif pada bibir tempat nasi dan sisi penyatu antara motif bunga matahari. Kemudian, pada bagian bentuk bunga matahari untuk diterapkan pada sisi yang berhadapan dengan teknik pijit pada tempat nasi itu sendiri. Sedangkan teknik dekorasi gores digunakan untuk membentuk daun penghias bodi luar mangkuk. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul memberikan unsur yang lebih estetis ditampilkan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya tempat nasi adalah warna glasir, putih gading, kuning, orange, hitam, dan hijau tua. Langkah pertama dengan mengglasir bagian dalam tempat nasi menggunakan teknik tuang. Selanjutnya, mengsisis goresan dekorasi dengan warna glasir hitam. Kemudian mengglasir warna kuning gradasi orange pada bagian bunga matahari. Pada bagian dekorasi daun diglasir warna hijau tua gradasi kuning sesuai bentuk daun sesungguhnya. Terakhir, mengglasir bagian lis motif di atas motif bunga matahari dan bagian bawah diglasir dengan warna hijau tua.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk tempat nasi yang polos dan kaku pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah tempat nasi yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk tempat nasi dengan dekorasi

bentuk matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda hias di dalam rumah. Didukung dengan bentuk tekstur biji bunga matahari sebagai variasi bentuk tampilan. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk tempat nasi yang memperhitungkan fungsi pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Bentuknya juga sedikit baru dengan variasi bentuk bibir dan motif pendukungnya. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dalam keadaan dingin maupun hidangan dalam keadaan panas.



### Gagang Sendok



Gambar 89: **Karya Sendok Set IV**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya gagang sendok ini memiliki ukuran panjang 8 cm dan tebal 1 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik cetak tekan.

Pembentukan gagang sendok merupakan pengembangan bentuk gagang sendok yang tidak biasa. Bentuk sendok yang pada umumnya dibuat dengan satu bahan, nampaknya memberikan wujud baru dalam perkembangan sendok aplikasi keramik. Dalam mengaplikasikannya, gagang sendok lebih ditekankan sebagai hiasan untuk mempercantik tampilan sendok tanpa mengurangi fungsinya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk setengah bunga matahari dan balutan daun sebagai penghias wujud gagang sendok, menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan. Didukung dengan tekstur biji bunga matahari sebagai penghias bodi gagang sendok.

Proses perwujudan gagang sendok dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan model secara utuh, kemudian membuat cetakan dari *gypsum*. Setelah cetakan selesai, masuklah pada tahap pencetakan dengan cara ditekan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya gagang sendok adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian motif bunga matahari diglasir dengan warna kuning dan orange dengan teknik kuas. Langkah selanjutnya, dekorasi daun pada badan gagang sendok, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan sendok yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan sendok ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan.

### Set V



Gambar 90: **Karya Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Bentuk-bentuk yang terlihat pada karya keramik seperangkat alat makan pada umumnya memiliki bentuk polos dan monoton. Bisa disaksikan pada industri keramik saat ini, dalam memenuhi kebutuhan pasar terlihat sepiantas memiliki bentuk polos dan hanya mementingkan aspek fungsional praktis.

Sebagai langkah dalam upaya memberikan gambaran baru dalam keramik seperangkat alat makan ini, mencoba menerapkan ide penciptaan baru agar memberikan nuansa unik, mewah dan tidak monoton. Pemilihan bentuk bunga matahari bukanlah suatu yang mudah untuk diaplikasikan dalam karya keramik seperangkat alat makan ini. Bentuknya yang khas dengan melingkar dan warnanya yang mencolok tentu menjadi sesuatu yang pantas untuk ditampilkan dalam mengaplikasikan pada bentuk seperangkat alat makan. Hal ini juga didukung dengan peran daun yang mengikuti pada bunga matahari.

Bentuk karya keramik seperangkat alat makan yang diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari terlihat lebih unik, mewah, dan tidak monoton. Bentuk

bunga matahari yang mempercantik bentuk keramik seperangkat alat makan mampu memberikan nilai baru sebagai nilai estetis, yaitu benda yang tidak membosankan untuk dilihat. Didukung dengan hadirnya warna dasar dan warna motif sebagai kombinasi tampilan karya seperangkat alat makan.

Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaiannya juga sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Terlihat dari bentuk teko beserta cangkir dan lepek, bentuknya yang baru dan mengandung unsur kemewahan sangat berbeda sekali dengan tampilan kombinasi bentuk bunga matahari. Didukung pula dengan kehadiran tempat nasi, piring, dan sendok garpu, kombinasi yang ditampilkan mempunyai nilai yang lebih tidak sebatas pada benda fungsional saja. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai. Warna glasir yang diterapkan juga aman untuk digunakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan hidup. Karena pada dasarnya pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C.

Berbagai macam teknik yang digunakan dalam mewujudkan karya keramik seperangkat alat makan ini. Melihat bentuk dan dekorasi yang baru dalam mempercantik bentuk-bentuk yang umum, tentu memerlukan keuletan dalam mengaplikasikan beberapa teknik dari bahan tanah liat yang digunakan. Untuk lebih jelas dalam menjelaskannya, berikut pemaparan masing-masing karya dari set V.

### Cangkir



Gambar 91: **Karya Cangkir Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya cangkir dan lepek ini memiliki ukuran masing-masing cangkir berdiameter 5 cm, tinggi 7 cm dan masing-masing lepek berdiameter 9 cm, tinggi 2 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi gores dan tempel.

Pembentukan cangkir merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang diambil menjadi salah satu karakter bunga matahari tersebut. Karakter yang bisa diambil ialah pada bagian ujung bunga memiliki bentuk runcing dan berwarna kuning cerah. Bentuk karakter tersebut coba diaplikasikan sebagai motif penghias pada badan cangkir dan lepek. Dipadukan pula dengan bentuk daun sebagai pelengkap dari bentuk bunga.

Proses perwujudan cangkir dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global cangkir dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya diaplikasikan dengan teknik pijit sebagai pembentukan

motif bunga matahari. Untuk bagian tangkai cangkir menggunakan teknik pijit sehingga mudah dibentuk daun sebagai pelengkap bentuk bunga matahari. Begitu juga dengan pembentukan lepek. Teknik yang digunakan ialah teknik putar sebagai dasaran, kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit sebagai penghias bentuk daun dan bunga matahari secara utuh.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya cangkir adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Pada bagian badan cangkir dicelup dengan warna hitam, kemudian bagian bunga matahari diglasir warna kuning gradasi orange dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai cangkir semua diwarnai hijau tua gradasi kuning dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian lepek, semua diwarnai hitam pada keseluruhan bodi, namun pada bagian motif juga mengikuti warna glasir yang ada pada cangkir.

Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk cangkir yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah cangkir yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Terlihat dengan bentuk motif bunga matahari beserta daun memberikan variasi baru. Cangkir terlihat unik dan elegan. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Perhitungan kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan cangkir ini. Bentuk bibir cangkir yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Begitu pula dengan bentuk lepek yang masih mengadopsi bentuk pada umumnya. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Teko



Gambar 92: **Karya Teko Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya teko ini memiliki ukuran diameter 18,5 cm, tinggi 21 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin.

Pembentukan teko merupakan pengembangan bentuk bunga matahari yang lebih utuh. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di bawahnya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk teko ini bisa terlihat pada motif bunga matahari yang menghiasi badan teko. Didukung pula hadirnya daun sebagai pelengkap dan tangkai teko yang diaplikasikan sebagai bentuk tangkai bunga matahari.

Proses perwujudan teko dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan teko dengan teknik putar *centering*. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan teko dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik putar pada bagian mulut teko. Untuk bagian tangkai teko menggunakan teknik pilin sehingga

mudah dibentuk. Langkah terakhir dengan mendekorasi bentuk bunga matahari pada badan teko keramik seutuhnya menggunakan dekorasi tempel dan gores.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya teko adalah warna glasir merah, kuning, hijau tua, orange, hitam, dan coklat. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam teko dituang dengan warna hitam dan bagian bodi teko disemprot dengan warna hitam. Kemudian pada tutup teko diglasir menggunakan warna hitam dengan teknik celup. Selanjutnya pada bagian leher teko diglasir menggunakan warna merah dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai teko semua diwarnai coklat dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan teko, semua diwarnai hijau tua gradasi kuning layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir pada bagian motif bunga matahari menggunakan glasir warna kuning gradasi orange.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk teko yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya teko ini. Bentuknya yang mempunyai dua bentuk lekukan badan teko terlihat lebih dinamis. Didukung pula dengan bentuk tangkai teko yang mengikuti bentuk badan teko. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi



ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan teko ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk air dingin maupun panas.

### Piring



Gambar 93: **Karya Piring Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring ini memiliki ukuran masing-masing diameter 22,5 cm, tinggi 3 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi tempel dan gores.

Pembentukan piring merupakan pengembangan bentuk piring seperti pada umumnya, namun dikembangkan pada sentuhan bentuk setengah bunga matahari pada salah satu sisi piring. Bentuknya yang melingkar dan meruncing pada sisi bunga serta ada daun di sampingnya. Bentuk yang lain bisa terlihat pada gelombang sisi piring yang memberikan kesan dinamis. Hal ini memperlihatkan bentuk piring yang lebih elegan.

Proses perwujudan piring dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring dengan teknik putar *centering*. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan

dengan teknik pijit sebagai bentuk gelombang sisi dilanjutkan dengan dekorasi tempel dan gores langsung sebagai penghias badan piring.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring adalah warna glasir kuning, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring seutuhnya dicelup dengan warna hitam. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning dan orange dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk piring yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya piring ini. Bentuk dekorasi bunga matahari pada piring terlihat lebih memberi sentuhan estetis, dari desainnya maupun teknik yang diterapkan. Ditambah dengan gelombang yang diciptakan pada sisi piring. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan piring ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk makan.

### Piring Lauk



Gambar 94: **Karya Piring Lauk Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya piring lauk ini memiliki ukuran panjang 18 cm, lebar 12 cm, dan tinggi 3 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat dari Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan teknik pilin dengan dekorasi gores.

Pembentukan piring lauk merupakan pengembangan bentuk piring lauk tidak seperti pada umumnya, pengembangan bentuk pada sentuhan karakter bunga matahari pada badan piring. Hiasan daun yang salaing berhadapan pula memberikan efek keseimbangan. Didukung pula dengan bentuk desain persegi dengan kombinasi sisi yang lebih melengkung. Hal ini memperlihatkan bentuk piring lauk yang lebih dinamis, elegan, unik, dan mewah.

Proses perwujudan piring lauk dalam mencapai bentuk sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan piring lauk dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai dipotong sesuai bentuk

desain. Selanjutnya dengan membuat pegangan piring lauk menggunakan teknik pilin. Terakhir, dengan dekorasi gores langsung sebagai penghias badan piring lauk.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya piring lauk adalah warna glasir kuning, hijau muda, orange, coklat, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, untuk bagian badan piring lauk seutuhnya dicelup dengan warna hitam. Kemudian pada dekorasi motif bunga matahari menggunakan warna glasir kuning gradasi ke orange dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada badan piring lauk, semua diwarnai hijau muda gradasi coklat layaknya seperti daun dengan teknik kuas. Terakhir, pada bagian pegangan piring lauk dan motif geometris diglasir warna coklat menggunakan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk piring lauk yang unik, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya piring lauk ini. Di sisi lain bentuk piring lauk yang mengaplikasikan bentuk geometris yang lebih dinamis, nampaknya memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Bentuk motif bunga matahari juga ikut mempercantik tampilan piring lauk, sehingga lebih unik dan menarik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, segi kenyamanan tentu menjadi

pondasi dasar dalam menciptakan piring lauk ini, yaitu penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan untuk penyajian makanan lauk.

### Mangkuk



Gambar 95: **Karya Mangkuk Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk ini memiliki ukuran masing-masing berdiameter 10 cm, tinggi 7 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar dikombinasikan dengan dekorasi gores.

Pembentukan mangkuk ini mencoba mengaplikasikan bentuk bunga matahari yang sepiintas mempunyai karakter bungan melingkar, di tengah ada bulatan, dan meruncing pada bagian sisi-sisinya. Karakter ini coba diterapkan sebagai bentuk yang menonjol dari bentuk mangkuk yang dibuat. Namun dalam penerapannya memiliki konsep yang tidak biasa. Bentuk mangkok coba dibentuk dengan seperti pada umumnya, namun pada sisi luar mangkuk mengaplikasikan bungan matahari sebagai dekorasi melekat pada bodi mangkuk. Sehingga karakter bunga matahari juga ikut melekat pada tampilan mangkuk seutuhnya.

Pembentukan global mangkuk ini semuanya dengan teknik putar dikombinasikan dengan dekorasi gores. Langkah pertama dengan membentuk

badan mangkuk menggunakan teknik putar. Selanjutnya, menambahkan bagian karakter bentuk bunga matahari untuk diterapkan pada sisi bodi luar pada mangkuk itu sendiri. Hal ini diterapkan agar kombinasi yang muncul memberikan mangkuk yang memiliki nilai estetis.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk adalah warna glasir kuning, orange, hitam, dan hijau tua. Langkah pertama dengan mencelupkan mangkuk pada glasir warna hitam, Selanjutnya pada bagian dekorasi bunga matahari yang runcing diglasir dengan warna kuning gradasi orange menggunakan teknik kuas. Selanjutnya, mengglasir warna hijau tua gradasi kuning pada bagian sisi bawah luar bodi mangkuk.

Penjabaran perwujudan dan penggunaan glasir di atas, sekiranya tidak lepas dari pengukuran nilai ergonomis sebagai benda fungsional, serta nilai estetis sebagai wujud benda seni yang menekankan pada keindahan. Pencapaian nilai estetis yang didapat ialah tidak semata-mata bentuk mangkuk yang polos pada umumnya, melainkan bentuk baru dari sebuah mangkuk yang bisa menjadi alternatif dari karya seni keramik. Bentuk mangkuk dengan dekorasi bentuk matahari sangat unik dan menarik untuk digunakan sebagai benda hias di dalam rumah. Hal ini tidak lepas dari sisi ergonomis sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan sehari-hari. Bentuk mangkuk yang masih seperti pada umumnya pastilah nyaman digunakan. Hanya saja dalam jangkauan nilai estetis bentuk runcing bunga matahari dibuat sedemikian rupa agar lebih menarik. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran



suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dalam keadaan dingin maupun hidangan dalam keadaan panas.

### Mangkuk Sayur



Gambar 96: **Karya Mangkuk Sayur Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya mangkuk sayur ini memiliki ukuran diameter 24 cm, tinggi 19 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pijit dengan dekorasi gores.

Pembentukan mangkuk sayur merupakan pengembangan bentuk mangkuk sayur pada umumnya, namun dikembangkan pada aspek dekorasi bunga matahari yang lebih menyeluruh. Bentuk mangkuk sayur yang melingkar dan besar, nampaknya memberikan keleluasaan untuk sentuhan dekorasi sebagai wujud penuangan ide. Jika diamati secara seksama, penerapan karakter bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud mangkuk sayur yang polos menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan. Bentuk daun yang diaplikasikan pada bentuk tutup mangkuk menjadikan lebih menyatu dari dekorasi bunga matahari.

Proses perwujudan mangkuk sayur dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan mangkuk sayur

dengan teknik putar pilin. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan mangkuk sayur dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pilin oada pegangan tutup. Terakhir, mendekorasi karakter bentuk bunga matahari pada badan mangkuk sayur dan dekorasi daun pada bagian tutupnya.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya mangkuk sayur adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam mangkuk sayur dituang dengan warna hitam dan bagian bodi dan tutup mangkuk sayur dikuas dengan glasir warna hitam. Proses berikutnya dengan memberi warna kuning gradasi orange pada motif bunga matahari dengan teknik kuas. Begitu pula dengan bagian dekorasi daun pada tutup mangkuk sayur, yaitu memberi warna glasir hijau tua gradasi kuning dengan teknik kuas. Terakhir dengan mengglasir pegangan tutup dengan warna coklat menggunakan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari bentuk mangkuk sayur yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan yang melekat pada karya mangkuk sayur ini. Terlihat pada bentuk tampilan karakter bunga matahari yang melekat pada bodi luar

mangkuk sayur ini. Di sisi lain, tampilan bentuk tutup yang mengadopsi dekorasi daun ikut memberikan kesatuan dari dekorasi bodi mangkuk sayur. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan mangkuk sayur ini. Penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi juga sangat aman digunakan baik untuk hidangan dingin maupun panas.

### Tempat Nasi



Gambar 97: **Karya Tempat Nasi Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya tempat nasi ini memiliki ukuran diameter 18 cm, dan tinggi 12 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar pilin dikombinasikan dengan teknik pijit dan pilin serta dekorasi gores dan tempel.

Penciptaan tempat nasi merupakan pengembangan bentuk tempat nasi pada umumnya, namun dikembangkan pada aspek dekorasi bunga matahari yang lebih menyeluruh. Bentuk tempat nasi yang melingkar dan besar, nampaknya memberikan keleluasaan untuk sentuhan dekorasi sebagai wujud penuangan ide. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk bunga matahari sebagai penghias wujud tempat nasi yang polos menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan. Bentuk daun yang diaplikasikan pada bentuk tangkai tempat nasi menjadikan lebih menyatu dari dekorasi bunga matahari. Didukung dengan dekorasi bentuk daun pula pada bagian tutupnya, memberikan kesan menyatu dan terlihat menarik.

Proses perwujudan tempat nasi dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan global badan tempat nasi dengan teknik putar pilin. Pada bagian tutup mengikuti bentuk badan tempat nasi dengan teknik putar. Selanjutnya, dari bentuk global yang sudah selesai diaplikasikan dengan teknik pijit pada bagian daun pegangan. Untuk bagian pegangan tutup menggunakan teknik pilin sehingga mudah dibentuk tangkai sebagai pelengkap bentuk bunga matahari. Terakhir dengan mendekorasi bentuk bunga matahari dan daun yang menghiasi bentuk keseluruhan tempat nasi.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya tempat nasi adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, hitam, dan coklat. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian dalam tempat nasi dituang dengan warna hitam dan bagian bodi serta tutup tempat nasi disemprot dengan glasir hitam pula. Proses berikutnya dengan memberi warna kuning gradasi orange pada motif bunga matahari dengan teknik kuas. Untuk bagian tangkai tempat nasi dan motif daun pada badan dan tutup semua diwarnai glasir hijau tua gradasi kuning. Terakhir, pada pegangan tutup yang berbentuk tangkai diglasir warna coklat.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan tempat yang unik, tidak biasa, serta memiliki

nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Bentuk tangkai tempat nasi yang menyerupai daun serta dekorasi menyeluruh yang diaplikasikan pada badan dan tutup tempat nasi sangatlah menyatu dan menarik ditampilkan. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan tempat nasi ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan baik untuk hidangan dingin maupun panas.

### Gagang Sendok



Gambar 98: **Karya Sendok Set V**  
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Karya gagang sendok ini memiliki ukuran panjang 8 cm dan tebal 1 cm. Bahan yang dipakai dalam pembuatannya menggunakan tanah liat Sukabumi dicampur dengan tanah *kaolin* dari Wonosari. Teknik yang digunakan adalah teknik cetak tekan.

Pembentukan gagang sendok merupakan pengembangan bentuk gagang sendok yang tidak biasa. Bentuk sendok yang pada umumnya dibuat dengan satu bahan, nampaknya memberikan wujud baru dalam perkembangan sendok aplikasi keramik. Dalam mengaplikasikannya, gagang sendok lebih ditekankan sebagai hiasan untuk mempercantik tampilan sendok tanpa mengurangi fungsinya. Jika diamati secara seksama, penerapan bentuk empat susun bunga matahari dan balutan daun sebagai penghias wujud gagang sendok menjadi sesuatu yang menarik untuk diterapkan.

Proses perwujudan gagang sendok dalam mencapai bentuk yang sesuai dengan konsep, pertama diawali pembentukan model secara utuh, kemudian



membuat cetakan dari *gypsum*. Setelah cetakan selesai, masuklah pada tahap pencetakan dengan cara ditekan.

Warna glasir yang diterapkan dalam karya gagang sendok adalah warna glasir kuning, hijau tua, orange, dan hitam. Langkah awal pengglasiran pertama mengisi garis-garis motif menggunakan glasir hitam. Selanjutnya, pada bagian motif bunga matahari diglasir dengan warna kuning dan orange dengan teknik kuas. Langkah selanjutnya, dekorasi daun pada badan gagang sendok, semua diwarnai hijau tua layaknya seperti daun dengan teknik kuas.

Berdasarkan perwujudan serta pemilihan glasir di atas, kiranya juga tidak lepas dari aspek estetis dan ergonomis sebagai pencapaian dari sebuah seni keramik seperangkat alat makan ini. Dalam pencapaian tersebut sangat jelas jika arahnya pada benda fungsional yang digunakan sebagai keperluan makan, namun juga sebagai benda seni yang menampilkan dari sebuah keindahan. Pencapaian estetis bisa terlihat dari tampilan sendok yang unik, tidak biasa, serta memiliki nilai kemewahan dari bentuk motif matahari yang cerah dan mencolok. Hal ini mampu memberikan nuansa baru dalam perkembangan seni keramik. Aspek yang lain dari sisi ergonomis, dari segi kenyamanan tentu menjadi pondasi dasar dalam menciptakan sendok ini. Di sisi lain, penggunaan bahan tanah liat dan glasir yang melalui proses pembakaran suhu tinggi sangat aman digunakan.

## **BAB IV PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Dalam pembuatan karya seni, yang mengambil judul “Bunga Matahari Sebagai Ide Dasar Penciptaan Seperangkat Alat Makan” dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berkaitan dengan pengembangan bentuk, melalui pengamatan dan kegunaanya yaitu dengan melihat karakteristik bunga matahari yang mempunyai bentuk melingkar dan sisi bunga meruncing pada bagian ujung-ujungnya, bisa dibentuk dan diaplikasikan sebagai dekorasi pada karya keramik seperangkat alat makan. Prosesnya bisa dikategorikan melalui tahap eksplorasi, pembuatan sket alternatif, hingga pada tahap desain sebagai perwujudan sesungguhnya.
2. Teknik pembuatan dalam pembentukan karya seperangkat alat makan menggunakan teknik putar sebagai pembentukan global, diaplikasikan dengan teknik pijit dan pilin. Sementara pada pembuatan dekorasi motif menggunakan teknik dekorasi gores dan tempel.
3. Penerapan teknik pewarnaan dalam mengglasir menggunakan berbagai macam teknik. Adapun teknik yang digunakan ialah teknik celup, teknik tuang, teknik semprot, dan teknik kuas. Sedangkan pewarna yang digunakan dalam mencapai konsep desain yang direncanakan menggunakan pewarna glasir kuning (*opaque + pigment kuning*), biru muda (*opaque + pigment biru turkis*), pink (*opaque + pigment merah (vanadium dioxida)*), putih tulang (*opaque + ferri oxida*), hitam (TSG + pigment hitam, hijau daun (TSG

+ *copper oxide*), hijau muda (*opaque* + pigment hijau (*chrome dioxida*) + pigment kuning), coklat (TSG + 5% *ferro oxida*), merah (TSG + pigment merah (*vanadium dioxida*)), orange (TSG + pigment merah + pigment kuning).

4. Karya yang dibuat berjumlah 5 set seperangkat alat makan, diantaranya cangkir, lepek, teko, piring, piring lauk, mangkuk, mangkuk sayur, tempat nasi, dan sendok. Adapun karya seperangkat alat makan tersebut memiliki dwi fungsi, yaitu sebagai alat pemenuhan kebutuhan sehari-hari dan sekaligus sebagai benda hias dalam interior rumah.

## **B. Saran**

Dengan terselesainya penulisan TAKS ini, penulis memberikan saran- saran sebagai berikut:

Proses eksplorasi merupakan kegiatan penting dalam menghimpun informasi yang berkaitan langsung dengan proses ide. Manusia, hewan tumbuh- tumbuhan, bahkan benda mati dapat di jadikan acuan dalam perwujudan sebuah ide. Dengan tidak mengesampingkan apa yang telah terbentuk secara umum, alam memiliki kekayaan tanpa batas untuk dihadirkan disetiap ruang hidup manusia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Addien, A. 2009. *Mahir Membuat Kerajinan Tanah Liat*. Bandung: PT. Puri Delco.
- Annisha, Wahyu. 2012, *Tanaman Terunik dan Teraneh Sejagat*, Jakarta: Indria Pustaka.
- Astuti, Ambar. 1997. *Pengetahuan Keramik*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Budiyanto, Wahyu Gatot, dkk. 2008a. *Kriya Keramik untuk SMK Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- \_\_\_\_\_. 2008b. *Kriya Keramik untuk SMK Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- \_\_\_\_\_. 2008c. *Kriya Keramik untuk SMK Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Dharsono dan Prawira Ganda N, 2003. *Pengantar Estetika dalam Seni Rupa*. Bandung: Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional.
- Djelantik, A.A.M. 1999. *Estetika Sebuah Pengantar*. Bandung: Masyarakat Seni.
- Gatot, Wahyu, G dan Fajar, Prasudi. 1998. *Pembentukan Tanah Liat*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Gautama, Nia. 2011. *Keramik untuk Hobi dan Karir*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Ismadi. 2005. “*Desain dan Pemasaran Seni Kerajinan Indonesia dalam Menghadapi Pasar Global*” (makalah Seminar Regional desain dan Manajemen Pemasaran Seni Kerajinan Dalam Tantangan Global November 2005 di Yogyakarta).
- Petrussumadi dan Sipahelut. 1991. *Dasar-dasar Desain*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Raharjo, Timbul. 2001. *Teko Dalam Perspektif Seni Keramik*. Yogyakarta: Tonil Press.

- Raharjo, Timbul. 2010. *Historisitas Desa Gerabah Kasongan*. Yogyakarta: Program Pascasarjana Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- Romadoni, Muhamad. 2015. “Transformasi Estetik Keramik Kasongan dalam Konteks Perubahan Sosial Budaya”. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Negeri Semarang.
- Sachari, A. 2006. *Estetika; Makna, Simbol, dan Daya*. Bandung: ITB Press.
- Sahman, H. 1993. *Estetika Telaah Sistemik dan Historik*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Sugiono dan Sukirman. 1979. *Perngetahuan Teknologi Kerajinan Keramik*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Widagdo. 2001. *Desain Dan Kebudayaan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- (<http://bangrahman.blogspot.com/2017/4/proses-keramik.html>).

## **LAMPIRAN**

## Lampiran 1

### KALKULASI HARGA

Kalkulasi biaya merupakan perhitungan biaya kegiatan produksi sampai dengan harga jual. Secara rinci perhitungan biaya pembuatan keramik seperangkat alat makan ini adalah sebagai berikut:

#### Biaya Pokok Produksi Keseluruhan Karya

1. Bahan Pokok	Jumlah	Harga
Tanah	140 kg @6.000	= Rp 840.000
Glasir		= Rp 1.250.000
	<b>Jumlah</b>	<b>Rp 2.090.000</b>
2. Bahan dan Alat Pendukung		
<i>Gypsum</i>	2 kg	= Rp 15.000
Logam Sendok	4 lusin @32.000	= Rp 128.000
Puteran	1	= Rp 250.000
Kuas	1	= Rp 8.000
Amplas	6 lembar @2.000	= Rp 12.000 +
	<b>Jumlah</b>	<b>Rp 413.000</b>
3. Penggunaan alat		= Rp 300.000
jadi untuk setiap 1 set karya	$300.000 : 5 \text{ set}$	= <b>Rp 60.000</b>
4. Pembakaran		
Biskuit	<b>Rp 1.200.000</b>	
jadi untuk setiap 1 set karya	$1.200.000 : 5 \text{ set}$	= <b>Rp 240.000</b>
Glasir	<b>Rp 2.400.000</b>	
jadi untuk setiap 1 set karya	$2.400.000 : 5 \text{ set}$	= <b>Rp 480.000</b>
5. Upah tenaga kerja		
-	1 orang 75.000/hari	
-	Dalam 60 hari dapat menyelesaikan 5 produk	
-	$(60 \times 75.000) =$	<b>Rp 4.500.000</b>

- Jadi untuk per-satu set  $4.500.000 : 5 = \text{Rp } 900.000$

#### Jumlah biaya total produksi

Jumlah biaya bahan pokok	= Rp 2.090.000
Biaya bahan dan alat pendukung	= Rp 413.000
Biaya penggunaan alat	= Rp 300.000
Biaya pembakaran	= Rp 3.600.000
Biaya tenaga	= <u>Rp 4.500.000</u> +
	<b>Rp 10. 903.000</b>

#### Karya Set I Seperangkat Alat Makan

No	Bahan	Satuan	Harga Per-satuan (Rp)	Jumlah Pemakaian	Jumlah (Rp)
1	Tanah	140 kg	840.000 (6.000/kg)	31 kg	186.000
2	Glaser		1.250.000	300.000	300.000
3	Pembakaran				
	Biskuit				240.000
	Glaser				480.000
4	Amplas	6 lembar	12.000	$12.000 : 5$	2.400
5	<i>Gypsum</i>	2 kg	15.000	$15.000 : 5$	3.000
6	Sendok	4 lusin	128.000	$128.000 : 5$	25.600
7	Puteran	1	250.000	$250.000 : 5$	50.000
8	Kuas	1	8.000	$8.000 : 5$	1.600
9	Pengg. Alat		300.000	$300.000 : 5$	60.000
10	Tenaga	60 hari	4.500.000		900.000
<b>Jumlah</b>					<b>2.188.600</b>

#### Kalkulasi Penjualan



No	Biaya	%	Jumlah
1	Produksi		2.188.600
2	Desain	10%	$\frac{10}{100} \times 2.188.600$ 218.860
3	Penyusutan	5%	$\frac{5}{100} \times 2.188.600$ 109.430
4	Transportasi	2%	$\frac{2}{100} \times 2.188.600$ 43.772
			<b>2.560.662</b>
5	Laba	25%	$\frac{25}{100} \times 2.560.662$ 640.166
			<b>Total harga jual 3.200.828</b>

### Karya Set II Seperangkat Alat Makan

No	Bahan	Satuan	Harga Per-satuan (Rp)	Jumlah Pemakaian	Jumlah (Rp)
1	Tanah	140 kg	840.000 (6.000/kg)	25,5 kg	153.000
2	Glasir		1.250.000	250.000	250.000
3	Pembakaran Biskuit				240.000
	Glasir				480.000
4	Amplas	6 lembar	12.000	12.000 : 5	2.400
5	<i>Gypsum</i>	2 kg	15.000	15.000 : 5	3.000
6	Sendok	4 lusin	128.000	128.000: 5	25.600
7	Puteran	1	250.000	250.000: 5	50.000
8	Kuas	1	8.000	8.000 : 5	1.600
9	Pengg. Alat		300.000	300.000: 5	60.000
10	Tenaga	60 hari	4.500.000		900.000
<b>Jumlah</b>					<b>2.165.600</b>

### Kalkulasi Penjualan

No	Biaya	%	Jumlah
1	Produksi		2.165.600
2	Desain	10%	$\frac{10}{100} \times 2.165.600$ 216.560
3	Penyusutan	5%	$\frac{5}{100} \times 2.165.600$ 108.280
4	Transportasi	2%	$\frac{2}{100} \times 2.165.600$ 43.312
			<b>2.533.752</b>
5	Laba	25%	$\frac{25}{100} \times 2.533.752$ 633.438
			<b>Total harga jual 3.167.190</b>

### Karya Set III Seperangkat Alat Makan

No	Bahan	Satuan	Harga Per-satuan (Rp)	Jumlah Pemakaian	Jumlah (Rp)
1	Tanah	140 kg	840.000 (6.000/kg)	28 kg	168.000
2	Glasir		1.250.000	240.000	240.000
3	Pembakaran Biskuit				240.000
	Glasir				480.000
4	Amplas	6 lembar	12.000	12.000 : 5	2.400
5	<i>Gypsum</i>	2 kg	15.000	15.000 : 5	3.000
6	Sendok	4 lusin	128.000	128.000: 5	25.600
7	Puteran	1	250.000	250.000: 5	50.000
8	Kuas	1	8.000	8.000 : 5	1.600
9	Pengg. Alat		300.000	300.000: 5	60.000

10	Tenaga	60 hari	4.500.000		900.000
<b>Jumlah</b>					<b>2.170.600</b>

### Kalkulasi Penjualan

No	Biaya	%	Jumlah
1	Produksi		2.170.600
2	Desain	10%	$\frac{10}{100} \times 2.170.600$ 217.060
3	Penyusutan	5%	$\frac{5}{100} \times 2.170.600$ 108.530
4	Transportasi	2%	$\frac{2}{100} \times 2.170.600$ 43.412
			<b>2.539.602</b>
5	Laba	25%	$\frac{25}{100} \times 2.539.602$ 634.901
			<b>Total harga jual 3.174.503</b>

### Karya Set IV Seperangkat Alat Makan

No	Bahan	Satuan	Harga Per-satuan (Rp)	Jumlah Pemakaian	Jumlah (Rp)
1	Tanah	140 kg	840.000 (6.000/kg)	25,5 kg	153.000
2	Glasir		1.250.000	190.000	190.000
3	Pembakaran Biskuit Glasir				240.000 480.000
4	Amplas	6 lembar	12.000	12.000 : 5	2.400
5	Gypsum	2 kg	15.000	15.000 : 5	3.000
6	Sendok	4 lusin	128.000	128.000: 5	25.600

7	Puteran	1	250.000	250.000: 5	50.000
8	Kuas	1	8.000	8.000 : 5	1.600
9	Pengg. Alat		300.000	300.000: 5	60.000
10	Tenaga	60 hari	4.500.000		900.000
<b>Jumlah</b>					<b>2.105.600</b>

### Kalkulasi Penjualan

No	Biaya	%	Jumlah
1	Produksi		2.105.600
2	Desain	10%	$\frac{10}{100} \times 2.105.600$ 210.560
3	Penyusutan	5%	$\frac{5}{100} \times 2.105.600$ 105.280
4	Transportasi	2%	$\frac{2}{100} \times 2.105.600$ 42.112
			<b>2.463.552</b>
5	Laba	25%	$\frac{25}{100} \times 2.463.552$ 615.888
			<b>Total harga jual 3.079.440</b>

### Karya Set V Seperangkat Alat Makan

No	Bahan	Satuan	Harga Per-satuan (Rp)	Jumlah Pemakaian	Jumlah (Rp)
1	Tanah	140 kg	840.000 (6.000/kg)	30 kg	180.000
2	Glasir		1.250.000	270.000	270.000
3	Pembakaran				
	Biskuit				240.000
	Glasir				480.000

4	Amplas	6 lembar	12.000	12.000 : 5	2.400
5	<i>Gypsum</i>	2 kg	15.000	15.000 : 5	3.000
6	Sendok	4 lusin	128.000	128.000: 5	25.600
7	Puteran	1	250.000	250.000: 5	50.000
8	Kuas	1	8.000	8.000 : 5	1.600
9	Pengg. Alat		300.000	300.000: 5	60.000
10	Tenaga	60 hari	4.500.000		900.000
<b>Jumlah</b>					<b>2.212.600</b>

### Kalkulasi Penjualan

No	Biaya	%	Jumlah
1	Produksi		2.212.600
2	Desain	10%	$\frac{10}{100} \times 2.212.600$ 221.260
3	Penyusutan	5%	$\frac{5}{100} \times 2.212.600$ 110.630
4	Transportasi	2%	$\frac{2}{100} \times 2.212.600$ 44.252
			<b>2.588.742</b>
5	Laba	25%	$\frac{25}{100} \times 2.588.742$ 647. 186
			<b>Total harga jual 3.235.928</b>

## **Lampiran 2**

### **PAMERAN TUGAS AKHIR KARYA SENI**

**“BUNGA MATAHARI SEBAGAI IDE DASAR PENCIPTAAN**

**SEPERANGKAT ALAT MAKAN”**

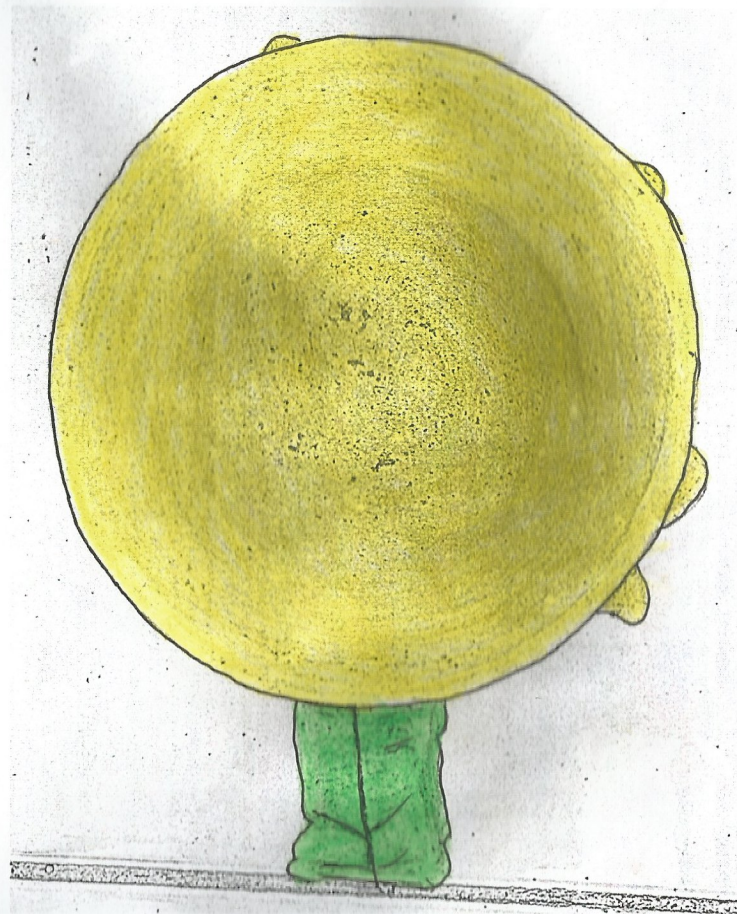
### **SUSUNAN**

#### **PANITIA PAMERAN**

- |                      |                            |                           |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1. Pelindung         | : Dwi Retno SA., M.Sn.     | (Ketua Jurusan Seni Rupa) |
|                      | Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn. | (Kaprodi Pend. Kriya)     |
|                      | Muhajirin, S.Sn, M.Pd.     | (Dosen Pembimbing)        |
| 2. Ketua             | : Putri Lestiyowati        |                           |
| 3. Sie. Perlengkapan | : Nur Aslam                |                           |
|                      | Muhamad Romadoni           |                           |
| 4. Sie. Dokumentasi  | : Luthfy Dwi Pahlawani     |                           |
|                      | Ita                        |                           |
| 5. Sie. Konsumsi     | : Windawati                |                           |
|                      | Yulianing                  |                           |
| 6. Sie. Humas        | : Bayu Aji                 |                           |

**DESAIN**

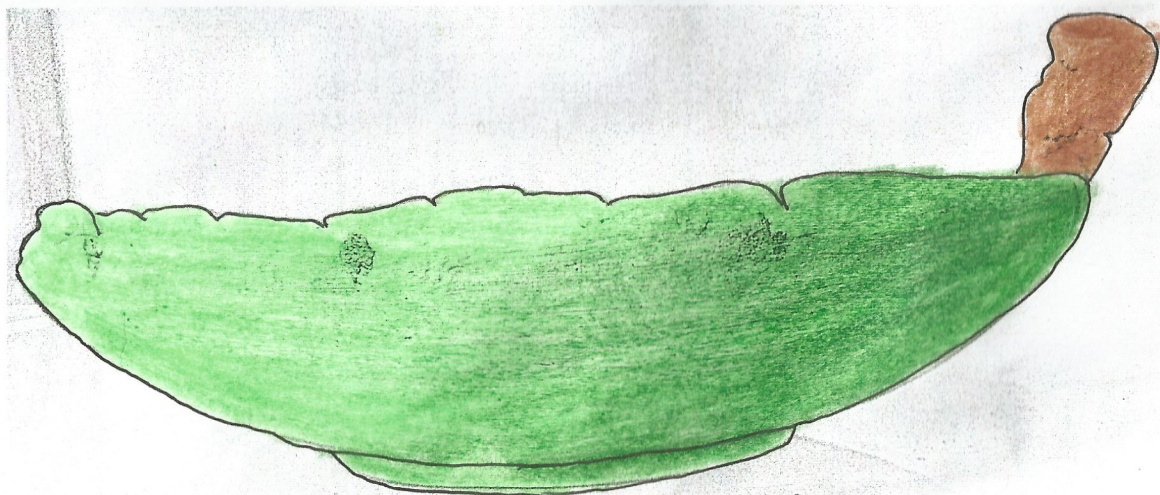
**SET 1**



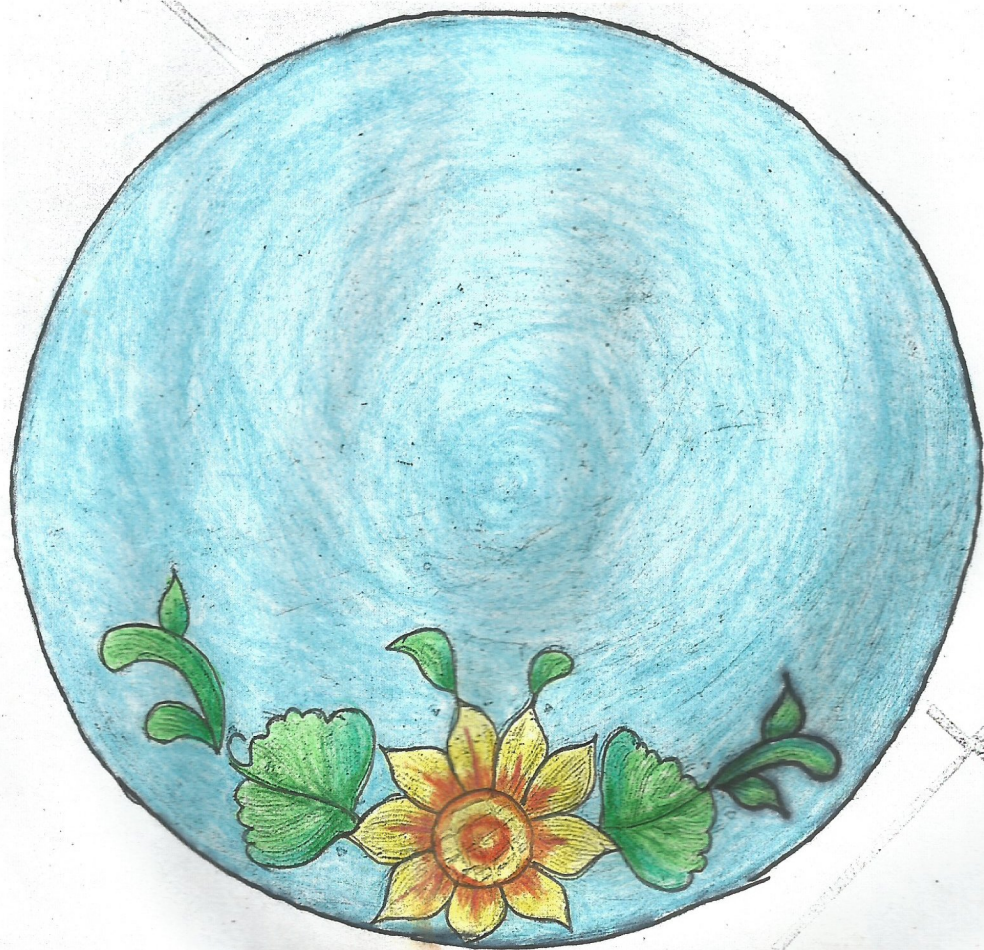








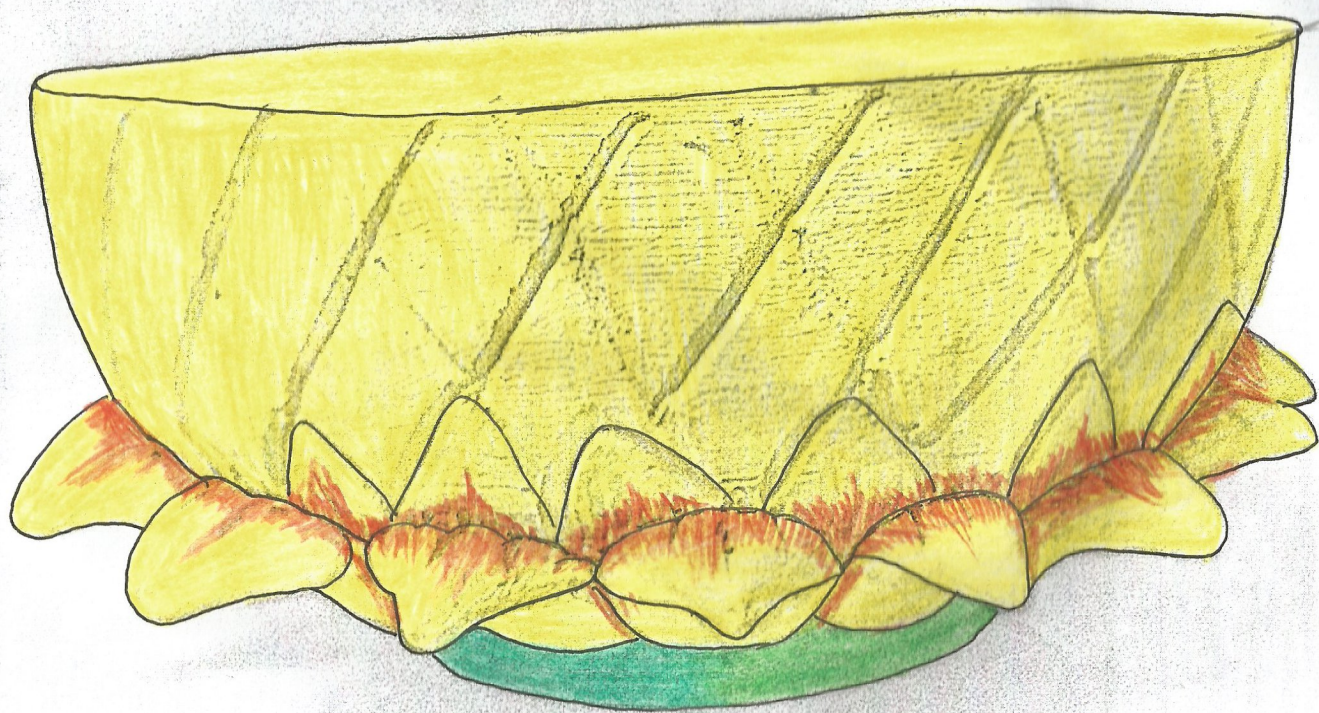












2 R





gla

Petak



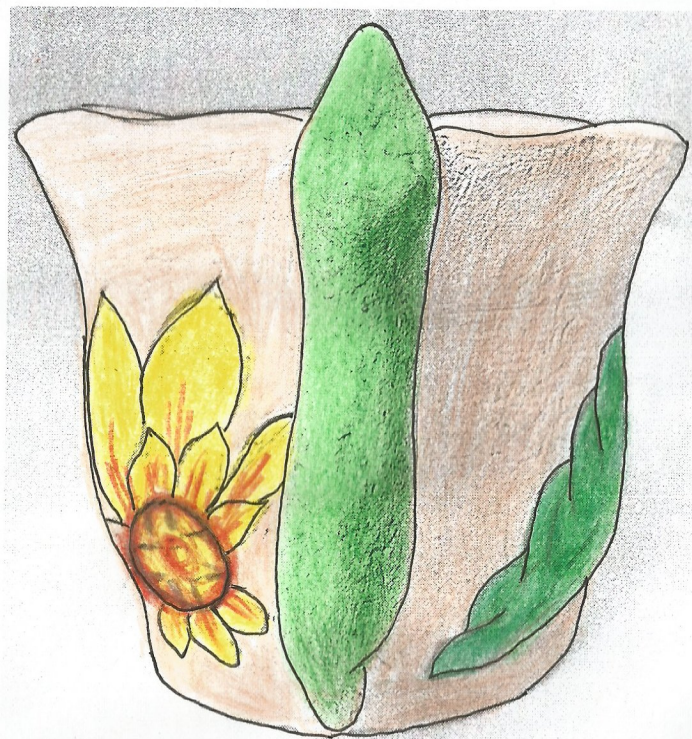






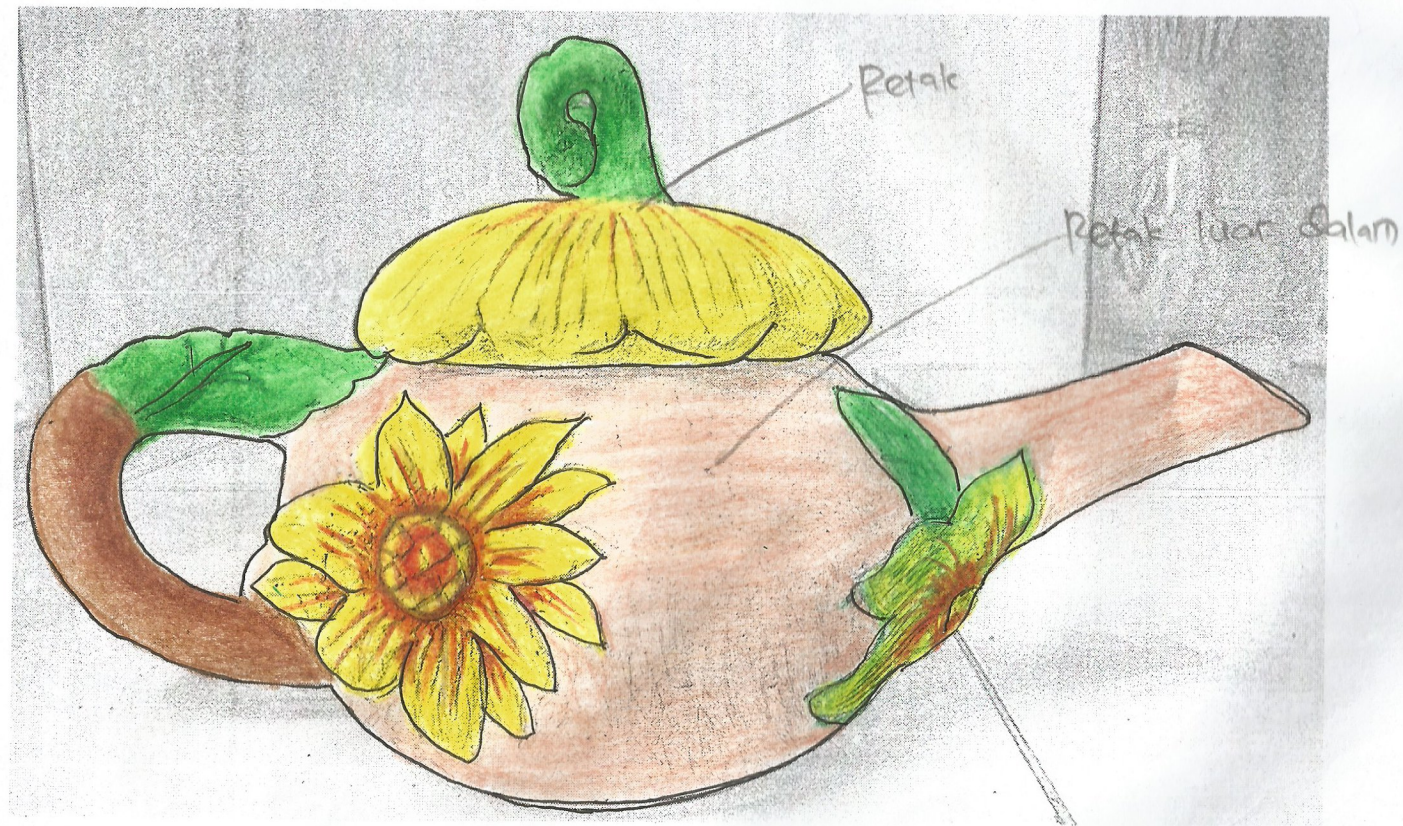
**DESAIN**

**SET 2**



Lepet

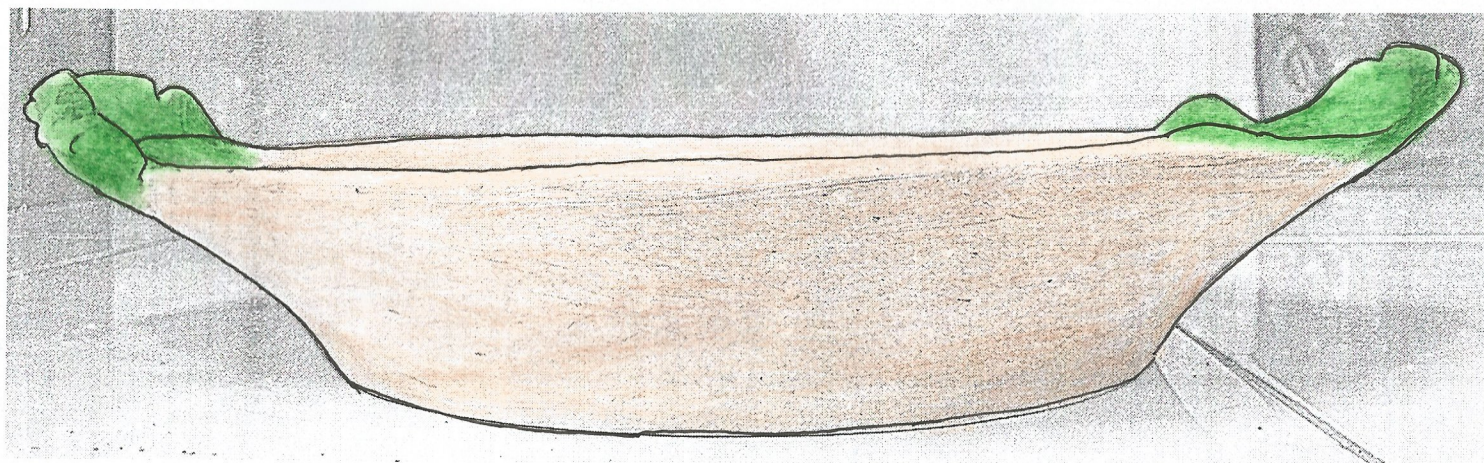
















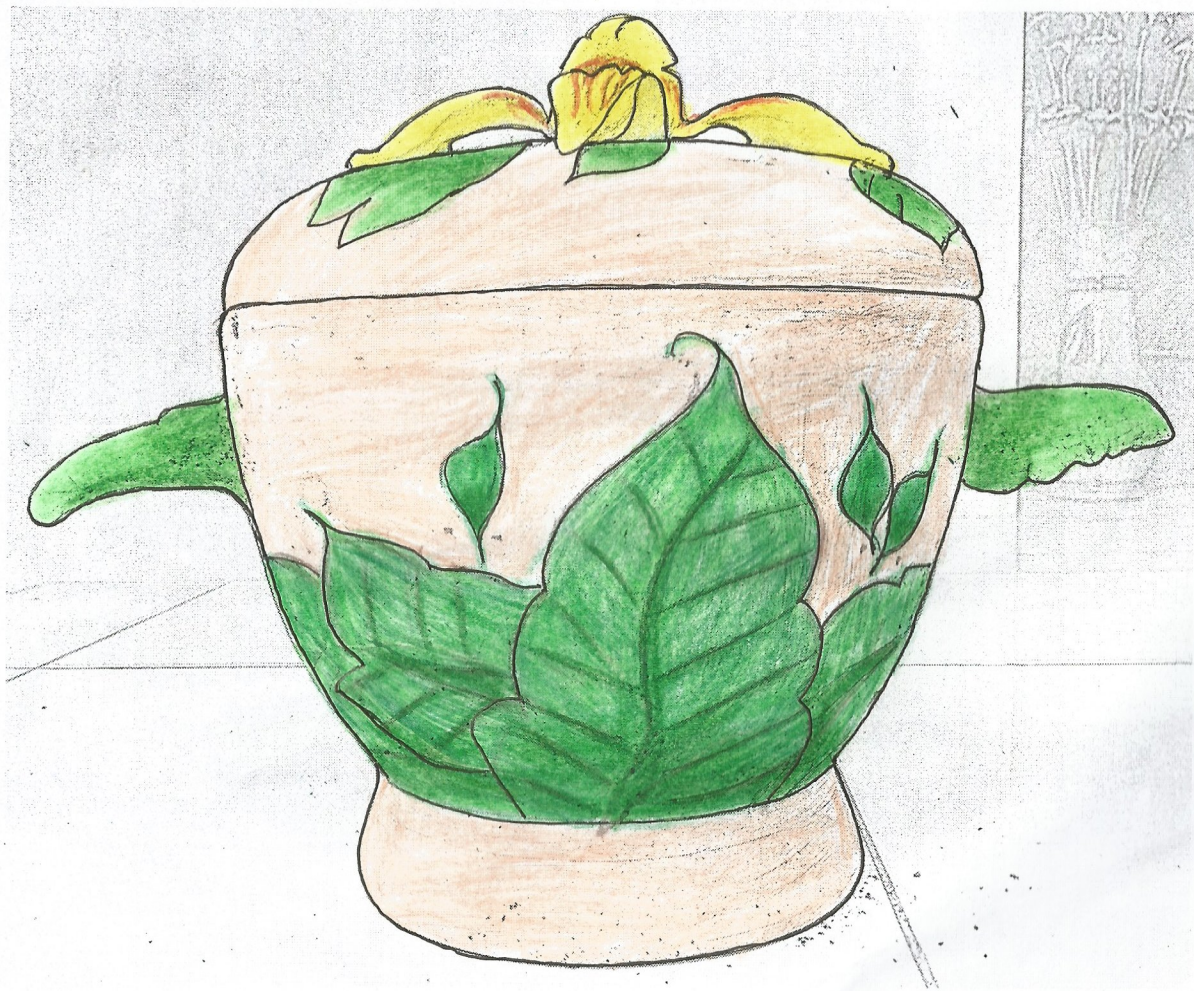




Pot

clean





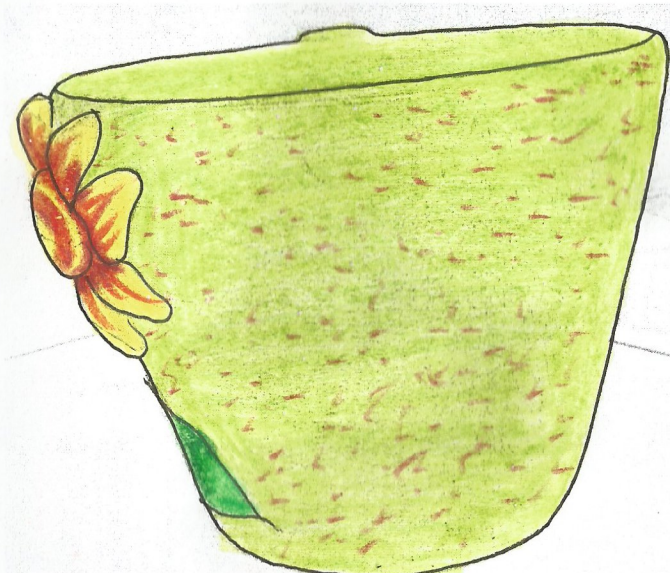




**DESAIN**

**SET 3**

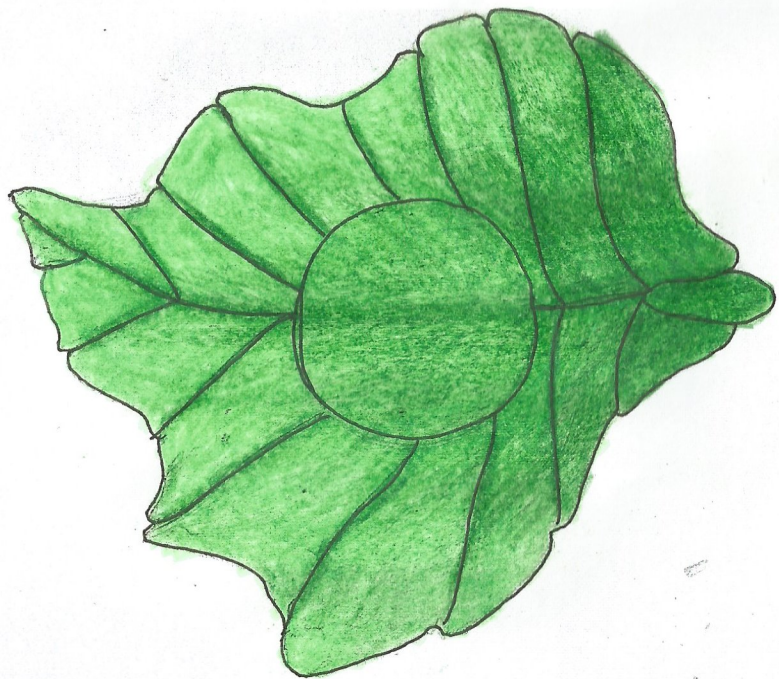
1 pecah



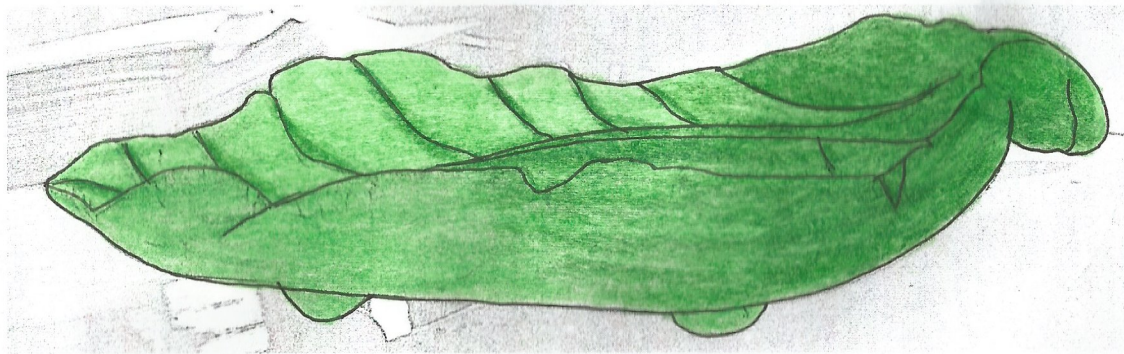








clear





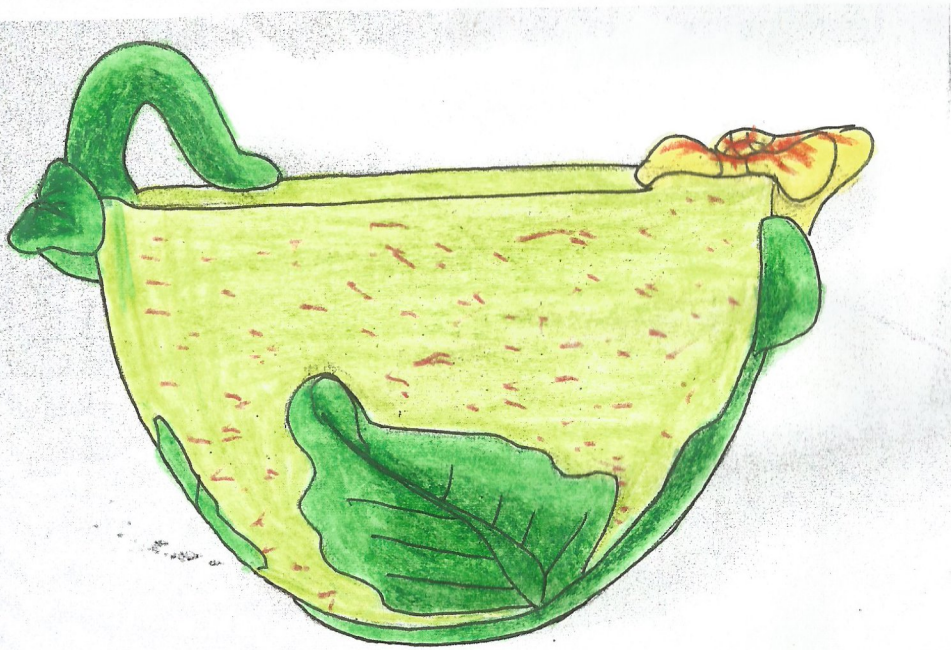
Barah





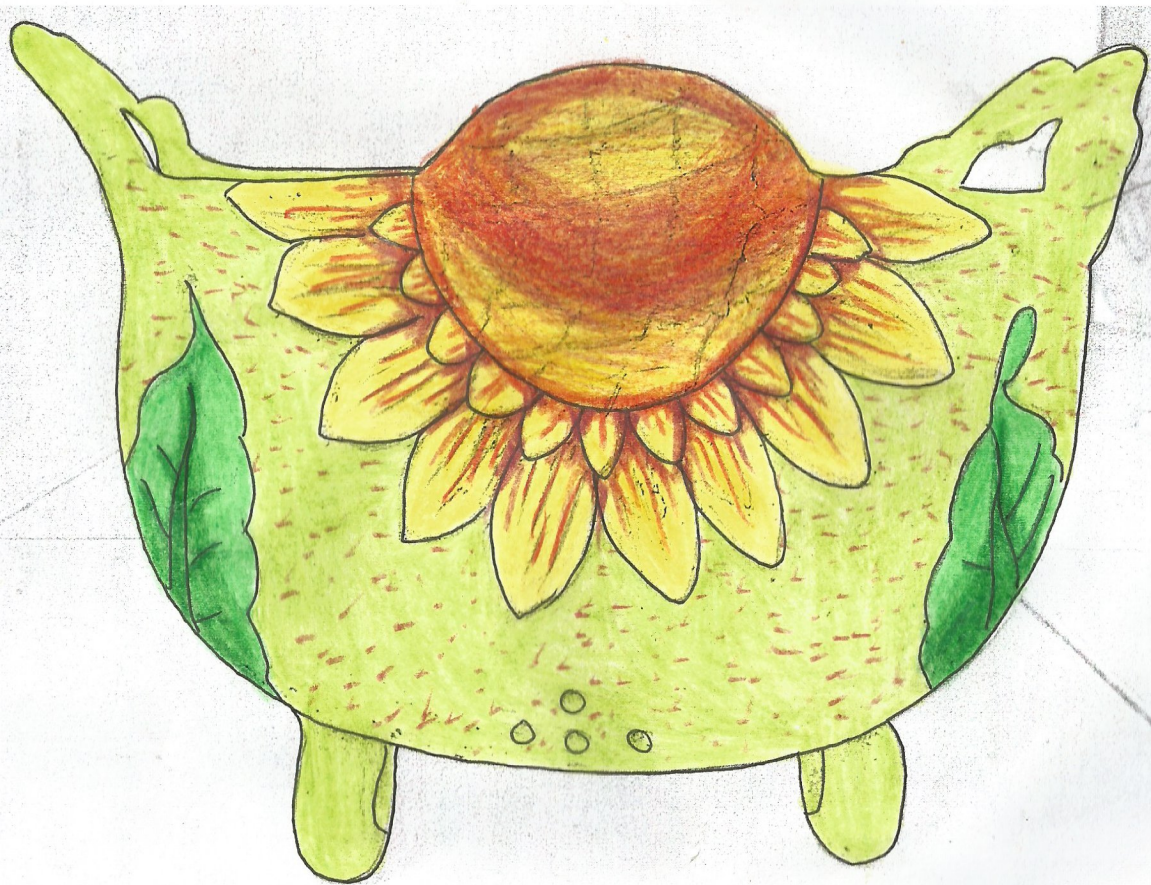
Tidak &!

garis











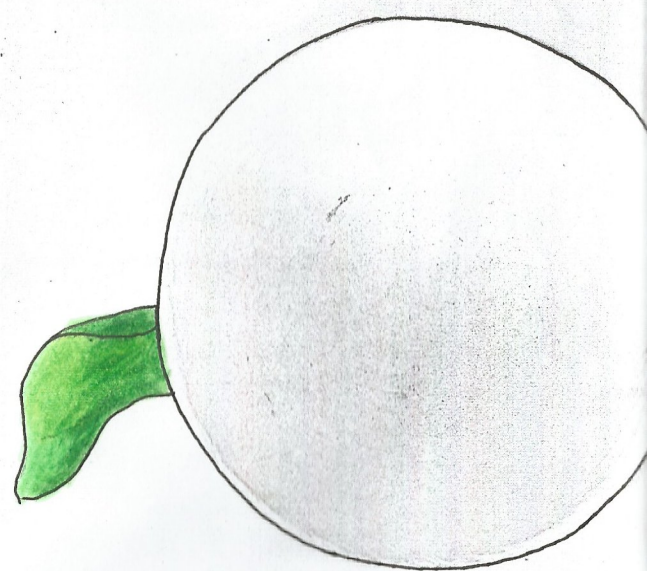
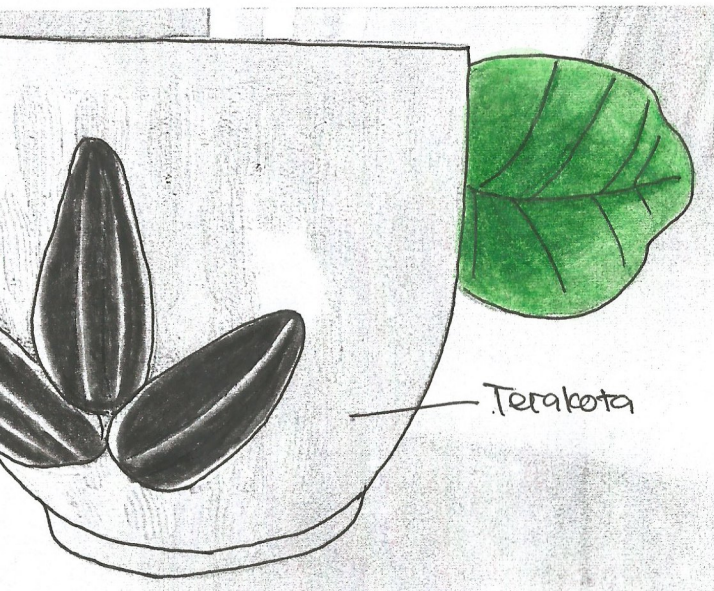
70

1X

**DESAIN**

**SET 4**



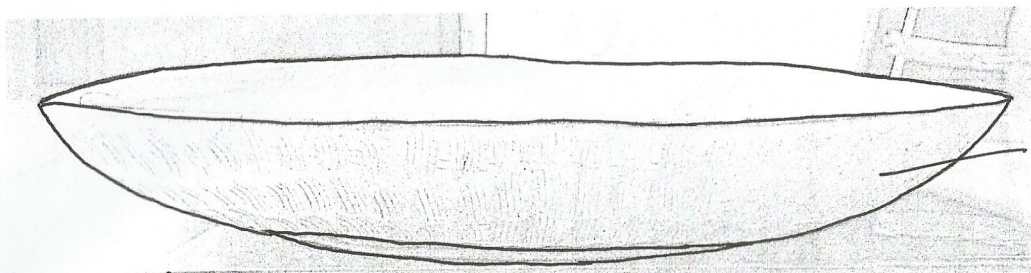








TERAKOTA



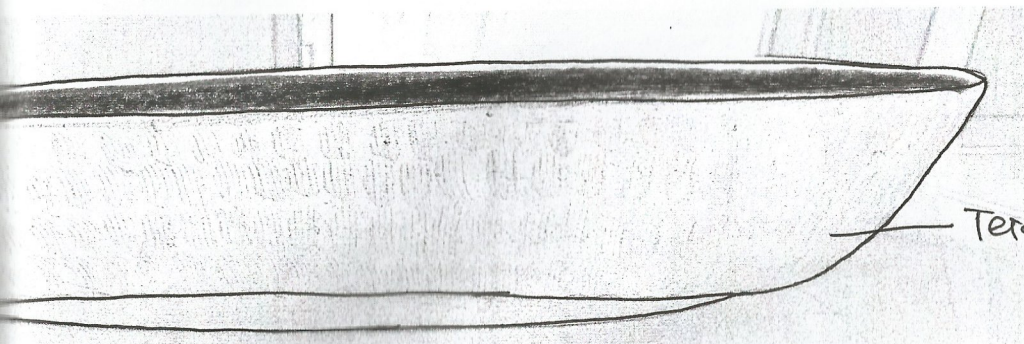
Terakota



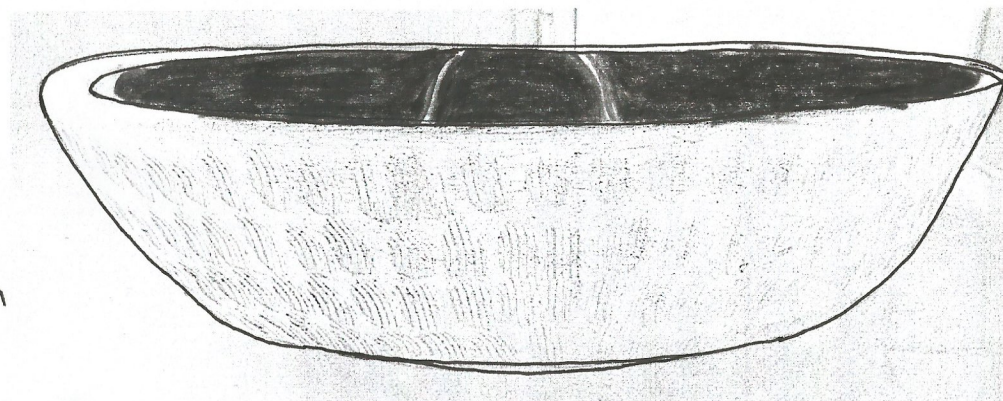
Putih Gading - tulang



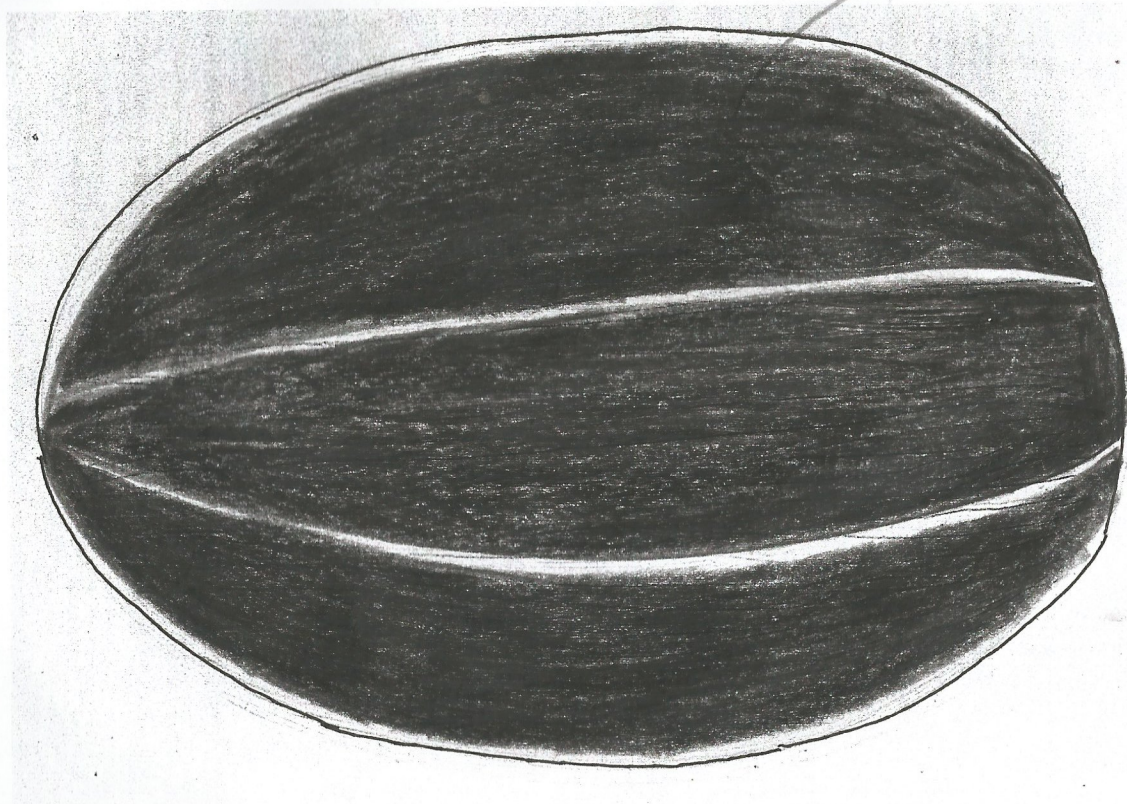
1/26/20



Terakota

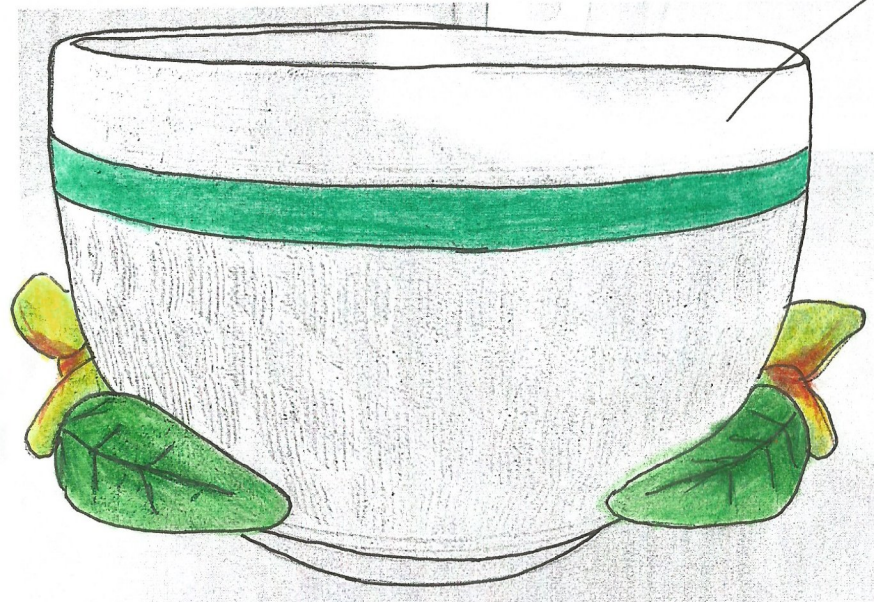


Petalak

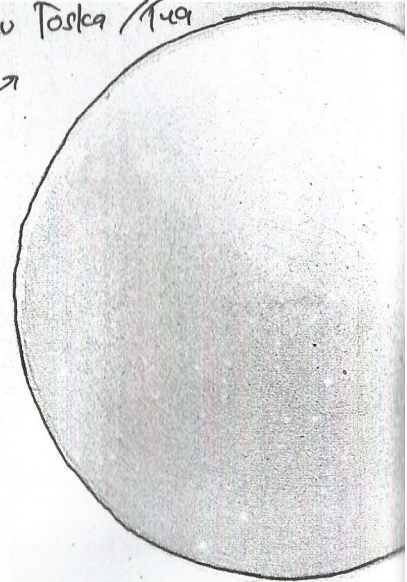




Putih ~~Saling~~ Tulang



Hijau Tosca / Tua



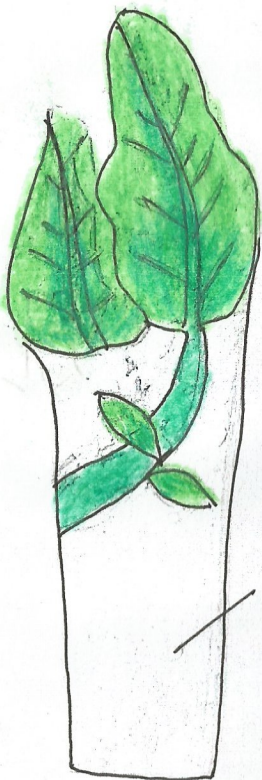






Hijau Toska / tua

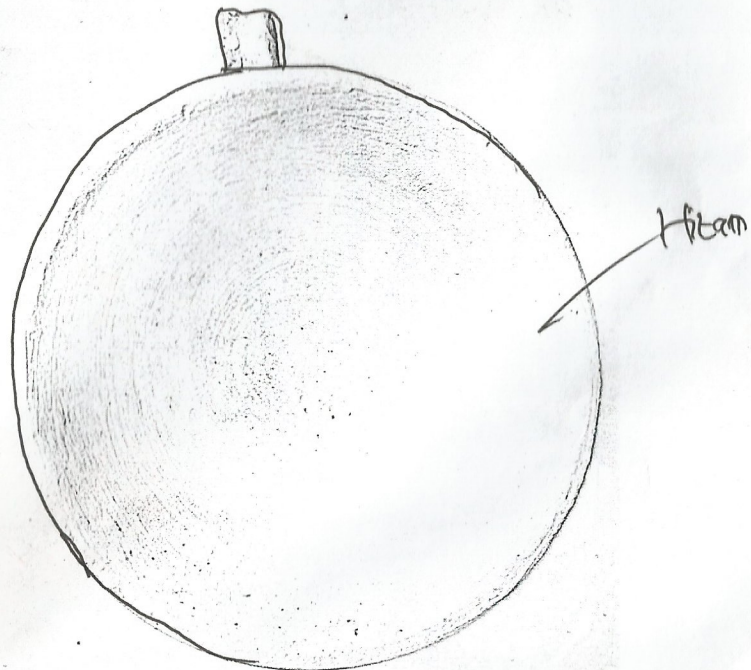
Hijau toska / tua



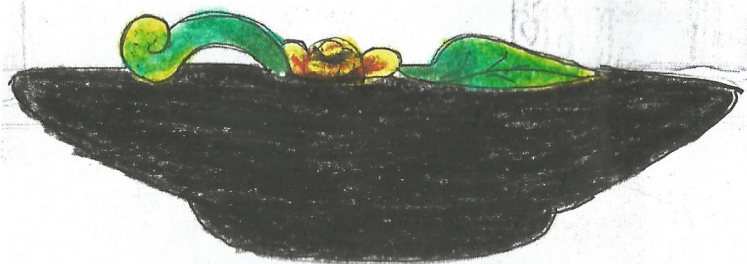
Terapota

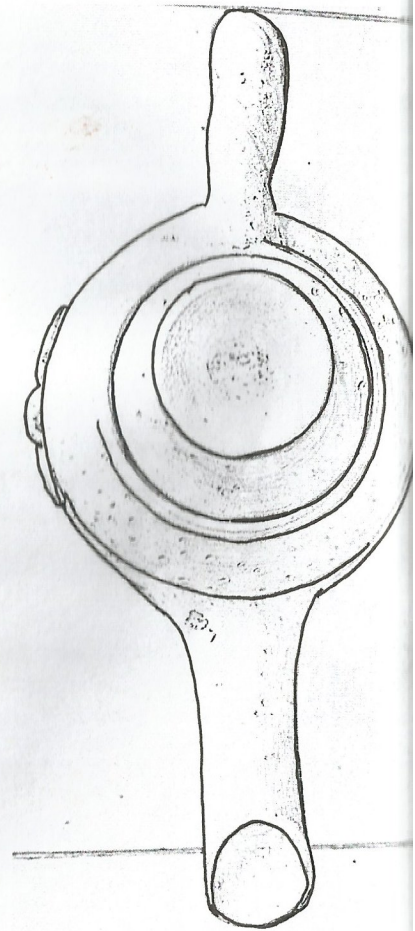
**DESAIN**

**SET 5**

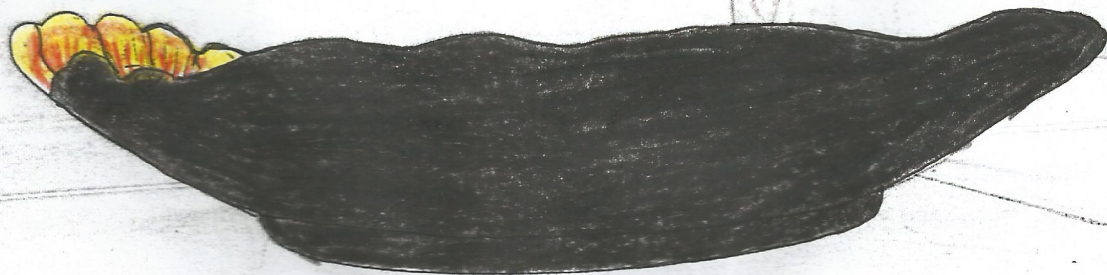


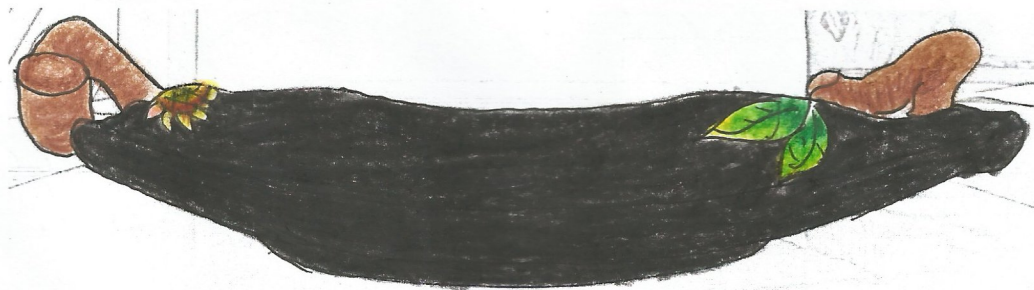
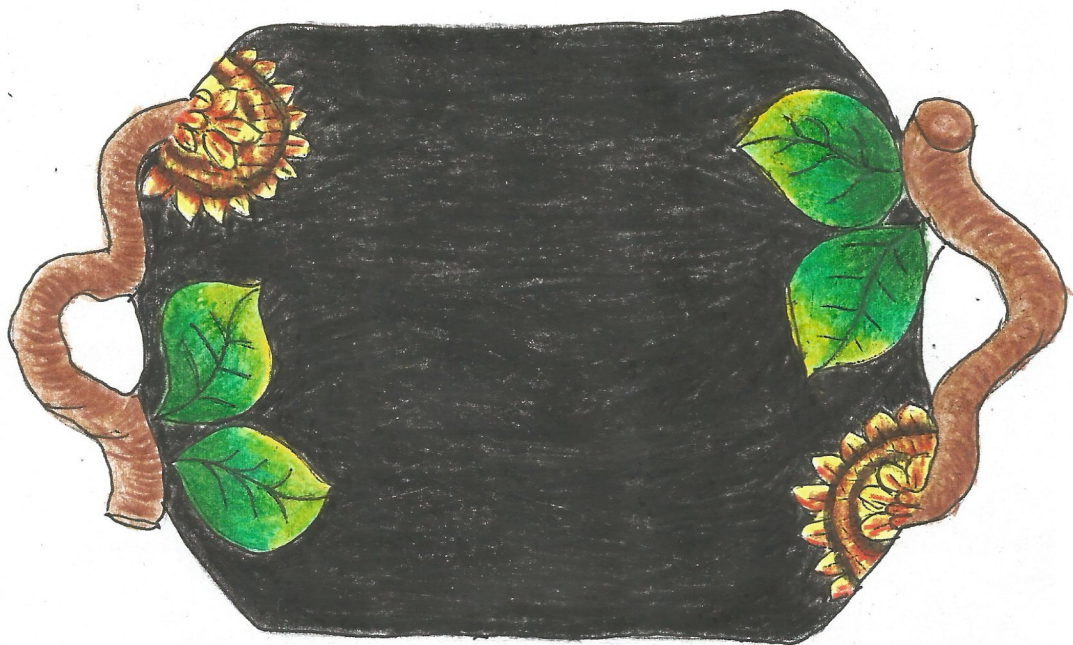






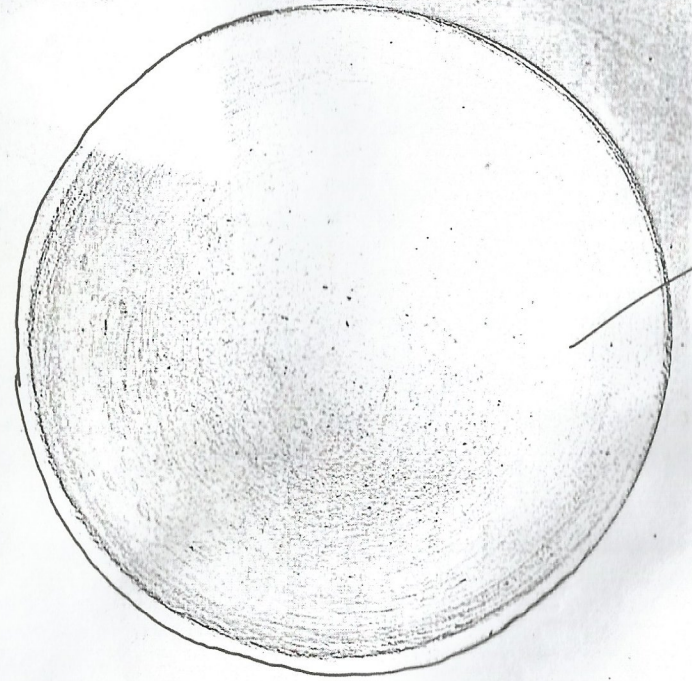








Clear



→ Titan











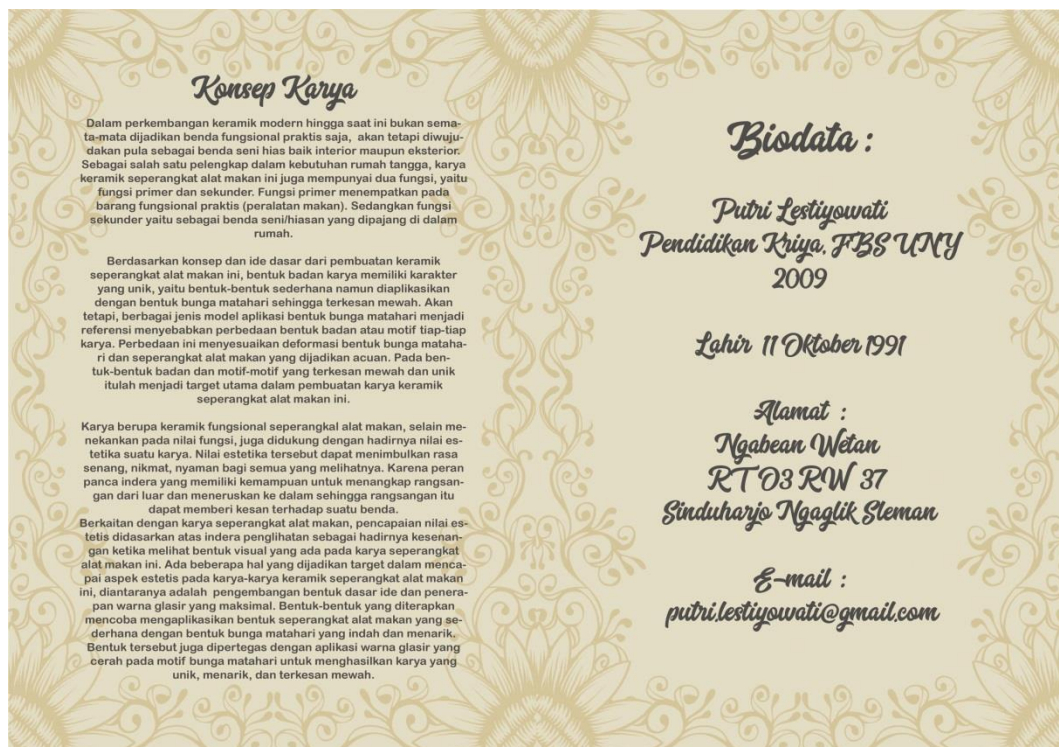
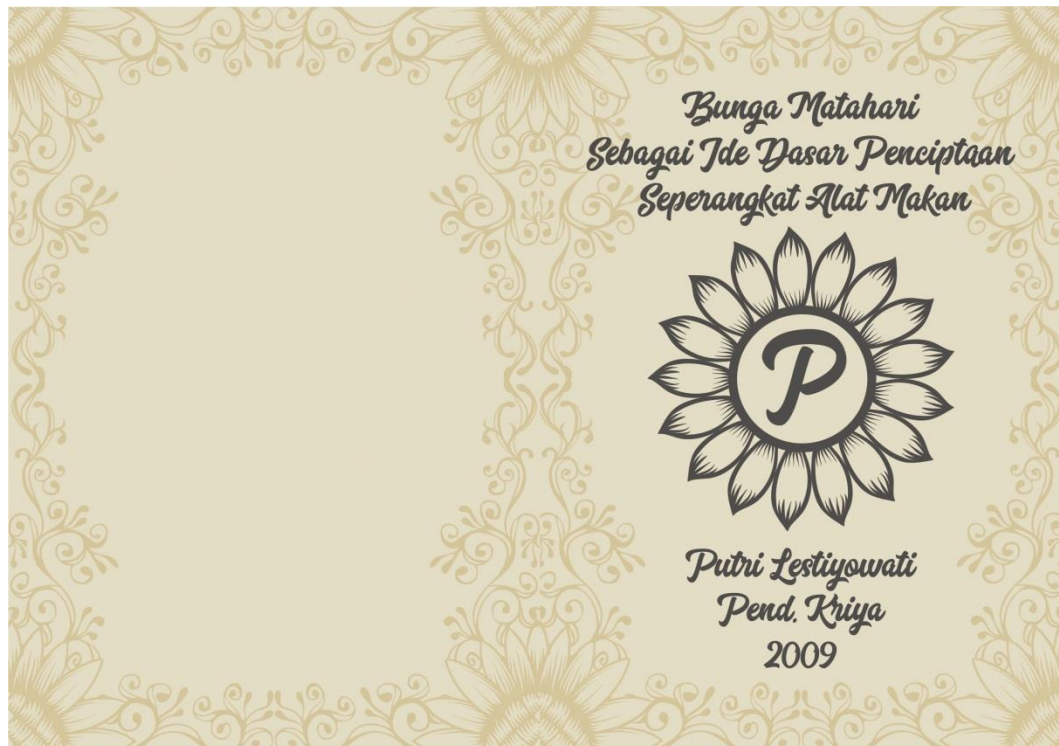


#### Lampiran IV Name Taks Karya

Nama	:	
Judul	:	
Bahan	:	
Ukuran	:	
Finishing	:	
Tahun	:	
Pembuatan	:	
Harga	:	



## Lampiran V Katalog















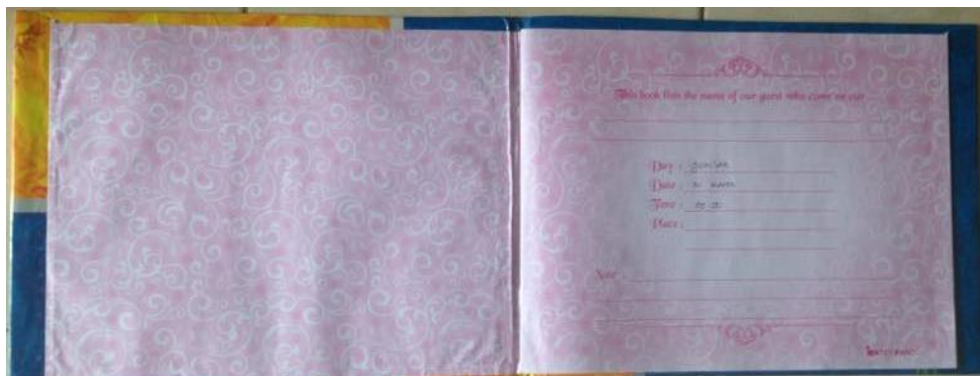


Lampiran VI Stand Banner





## Lampiran VII Buku Tamu



No	Name	Address	Signature
1	Uthman	Shamran	
2	Amang	Batu	
3	Shahyuk	P. 2	
4	Shahyuk		
5	Uthman	Batu	
6	Uthman	P. 2	
7	Amang	P. 2	
8	Amang	P. 2	
9	Amang	P. 2	
10	Amang	P. 2	
11	Amang	P. 2	
12	Amang	P. 2	
13	Amang	P. 2	
14	Amang	P. 2	
15	Amang	P. 2	
16	Amang	P. 2	
17	Amang	P. 2	
18	Amang	P. 2	
19	Amang	P. 2	
20	Amang	P. 2	

No	Name	Address	Signature
1	Amang	P. 2	
2	Amang	P. 2	
3	Amang	P. 2	
4	Amang	P. 2	
5	Amang	P. 2	
6	Amang	P. 2	
7	Amang	P. 2	
8	Amang	P. 2	
9	Amang	P. 2	
10	Amang	P. 2	
11	Amang	P. 2	
12	Amang	P. 2	
13	Amang	P. 2	
14	Amang	P. 2	
15	Amang	P. 2	
16	Amang	P. 2	
17	Amang	P. 2	
18	Amang	P. 2	
19	Amang	P. 2	
20	Amang	P. 2	

## Lampiran VIII Foto Pameran





